

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ФТД.В.02  
ИСТОРИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Профиль подготовки Технология и организация производства продуктов питания**

**Квалификация выпускника магистр**

## **1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.**

ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов

**Знать:** 1 этап: знать основные закономерности развития пищевой индустрии; 2 этап: знать отечественные и зарубежные труды по технологии производства продукции, имеющие историческое значение

**Уметь:** 1 этап: уметь объяснять общий ход развития истории пищевых производств;

2 этап: уметь анализировать и обобщать информацию из различных источников

**Владеть:** 1 этап: владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии;

2 этап: навыки анализа и обобщения исторической информации и принятия на её основе профессиональных решений

ПК-3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия

**Знать:** 1 этап: знать основные закономерности развития пищевой индустрии; 2 этап: знать ключевые события в истории развития различных отраслей пищевой промышленности.

**Уметь:** 1 этап: уметь объяснять общий ход развития истории пищевых производств;

2 этап: уметь объяснять роль отдельных событий и роль отдельных личностей в истории становления отдельных пищевых отраслей

**Владеть:** 1 этап: владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии;

2 этап: опыт формулирования выводов и формирования собственного взгляда на историю пищевого производства.

ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях

**Знать:** 1 этап: знать основные источники информации по истории развития различных пищевых отраслей;

2 этап: знать отечественные и зарубежные труды по технологии пищевых производств, имеющие историческое значение

**Уметь:** 1 этап: уметь работать с архивами, статистическими сборниками, лекционными материалами, отечественными и иностранными источниками по истории отдельных отраслей и пищевой индустрии в целом;

2 этап: уметь анализировать и обобщать информацию из различных источников

**Владеть:** 1 этап: навыки работы с историческими источниками; 2 этап: навыки анализа и обобщения исторической информации и принятия на её основе профессиональных решений

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедуры оценивания
1	2	3	4
ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знать: основные закономерности развития пищевой индустрии; Уметь: объяснять общий ход развития истории пищевых производств; Владеть: терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии	Проверка конспектов лекций, тестирование устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование тестирование
ПК-3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Знать: основные закономерности развития пищевой индустрии; Уметь: объяснять общий ход развития истории пищевых производств; Владеть: терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии.	
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных	Знать: основные источники информации по истории развития различных пищевых отраслей; Уметь: работать с архивами, статистическими сборо-	

	условиях	никами, лекционными материалами, отечественными и иностранными источниками по истории отдельных отраслей и пищевой индустрии в целом; Владеть: навыки работы с историческими источниками.	
--	----------	---	--

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедуры оценивания
1	2	3	4
ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знать: отечественные и зарубежные труды по технологии производства продукции, имеющие историческое значение Уметь: анализировать и обобщать информацию из различных источников Владеть: навыками анализа и обобщения исторической информации и принятия на её основе профессиональных решений	Проверка конспектов лекций, тестирование устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование тестирование зачет, с учетом результатов текущего контроля
ПК-3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать	способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать	Знать: ключевые события в истории развития различных отраслей пищевой промышленности Уметь: объяснять роль отдельных событий и роль отдельных личностей в истории становления отдельных пищевых отраслей Владеть: опыт формулирования выводов и формирования собственного взгляда на историю пищевого производства.	Проверка конспектов лекций, тестирование устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование тестирование зачет, с учетом результатов текущего контроля

информацию, процессы и деятельность предприятия	информацию, процессы и деятельность предприятия		
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Знать: отечественные и зарубежные труды по технологии пищевых производств, имеющие историческое значение Уметь: анализировать и обобщать информацию из различных источников; Владеть: навыки анализа и обобщения исторической информации и принятия на её основе профессиональных решений.	Проверка конспектов лекций, тестирование устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование тестирование зачет, с учетом результатов текущего контроля

### 3. Шкала оценивания.

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

**Таблица 3 – Шкалы оценивания**

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	<b>A – (5+)</b>		
[85;95)	<b>B – (5)</b>	отлично – (5)	
[70,85)	<b>C – (4)</b>	хорошо – (4)	
[60;70)	<b>D – (3+)</b>		
[50;60)	<b>E – (3)</b>	удовлетворительно – (3)	
[33,3;50)	<b>FX – (2+)</b>		
[0;33,3)	<b>F – (2)</b>	неудовлетворительно – (2)	незачтено

**Таблица 4 - Описание шкал оценивания**

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
<b>A</b>	<b>Превосходно</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	
<b>B</b>	<b>Отлично</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки ра-	<b>отлично (зачтено)</b>

	боты с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
<b>C</b>	<b>Хорошо</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	<b>хорошо</b> (зачтено)
<b>D</b>	<b>Удовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	<b>удовлетворительно</b> (зачтено)
<b>E</b>	<b>Посредственно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	<b>удовлетворительно</b> (незачтено)
<b>FX</b>	<b>Условно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	<b>неудовлетворительно</b> (незачтено)
<b>F</b>	<b>Безусловно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

**Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах**

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки					
	незачтено		зачтено			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично		
	<b>F(2)</b>	<b>FX(2+)</b>	<b>E(3)*</b>	<b>D(3+)</b>	<b>C(4)</b>	<b>B(5)</b>
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95
						95-100

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

Таблица 6.1 - ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные закономерности развития пищевой индустрии;	1. О каких особенностях питания ближайших предков современного человека говорят археологические находки? 2. Насколько распространены были в Российской империи и Оренбургской губернии ветряные и водяные мельницы? 3. Как изменялся рацион питания жителей России в разные исторические эпохи?
Уметь: объяснить общий ход развития истории пищевых производств;	4. Совершенствование орудий для измельчения зерна 5. Совершенствование конструкций жерновых мельниц 6. История развития автоматизации мукомольного производства
Владеть: терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии.	7. Назовите машину, изображенную на рисунке и её тип +1) Триер 2) Самовейка 3) Рассев 4) Ситовейка 5) Конусный 6) Червячный 7) Дисковый 8) Барабанный 8. Словом «жерновик» обозначалась самый распространенный материал для изготовления жерновов на Руси: +1) кварцевый песчаник 2) гранит 3) известняк 4) базальт 9. Для какой цели на мельницах использовалось устройство «гоппербой» +1) для охлаждения муки после размола 2) для просеивания муки 3) для измельчения зерна 4) для очистки зерна перед размолом 10. Внешний пояс составных жерновов назывался 1) подводящим +2) мелющим 3) бегуном 4) нижняком

Таблица 7.1 - ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: отечественные и зарубежные труды по технологии производства продукции, имеющие историческое значение	1. В каком городе России был построен первый завод по производству сгущенного молока из молока кобылиц? 2. История производства ржаного хлеба в средневековой Руси 3. История развития кондитерского производства в России и мире 4. История появления комбикорма
Уметь: уметь анализировать и обобщать информацию из различных источников	5. Значение работ по природе брожения Л.Пастера и разработки метода получения чистой культуры дрожжей Э.Хансеном для развития хлебопекарного производства и пивоварения 6. Значение работ А.А.Калантара и научно-производственной деятельности Н.В.Верещагина для развития молочного дела в России 7. Значение разработок О.Эванса для становления современной мукомольной промышленности 8. Поиск способов и совершенствование методов консервирования продуктов питания. Значение разработок Н.Аппера и Г.Бордэма.
Владеть: анализа и обобщения исторической информации и принятия на её основе профессиональных решений	9. В чем заключается польза биотехнологии? 10. Освятить ход борьбы водяных жерновых и паровых вальцовых мельниц в 19 в. 11. С чем связано бурное развитие молочного маслоделия в России? 12. Значение разработки экстракционного способа получения растительных масел

Таблица 6.2 - ПК-3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия. Этап 1

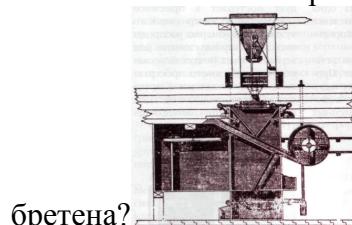
Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные закономерности развития пищевой индустрии;	1. История производства ржаного хлеба в средневековой Руси. 2. Насколько распространены были в Российской империи и Оренбургской губернии ветряные и водяные мельницы? 3. С чем связано бурное развитие молочного маслоделия в России?
Уметь:	4. Совершенствование орудий для измельчения зерна

объяснять общий ход развития истории пищевых производств;	<p>5. История развития кондитерского производства в России и мире      3. История развития автоматизации мукомольного производства</p>
Владеть: терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии.	<p>8. Какая часть мирового экспорта крестьянской продукции приходилась на Россию в начале XX в?      1) 2/5      2) 1/3      3) 3/5      4) 1/4</p> <p>9. Словом «жерновик» обозначалась самый распространенный материал для изготовления жерновов на Руси:      +1) кварцевый песчаник      2) гранит      3) известняк      4) базальт</p> <p>10. Какова доля России в мировом импорте крестьянской продукции в начале XX в?      1) 3%      2) 5%      3) 25%      4) 18%</p> <p>11. Конец какого века можно считать началом товарного развития молочного дела в нашей стране?      1) 18 век      2) 16 век      3) 17 век      4) 20 век      5) 19 век</p>

Таблица 7.2 - ПК-3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: ключевые события в истории развития различных отраслей пищевой промышленности	<p>1. Источники исторических данных о питании человека в различные исторические эпохи?</p> <p>2. Процесс производства муки, хлеба и вина, отраженный на предметах обихода и искусства Древней Греции и Рима</p>
Уметь: объяснять роль отдельных событий и роль отдельных личностей в исто-	<p>3. Какая часть мирового экспорта крестьянской продукции приходилась на Россию в начале XX в?      1) 2/5      2) 1/3      3) 3/5</p>

<p>рии становления отдельных пище- вых отраслей</p>	<p>4) 1/4 4. Какова доля России в мировом импорте крестьянской продукции в начале XX в? 1) 3% 2) 5% 3) 25% 4) 18% 5. Какое место в мире по объемам промышленного производства занимала Россия в начале XX в? 1) 5 место 2) 2 место 3) 1 место 4) 3 место 6. Конец какого века можно считать началом товарного развития молочного дела в нашей стране? 1) 18 век 2) 16 век 3) 17 век 4) 20 век 5) 19 век</p>
<p>Владеть: опытом формулирования выводов и формирования собственного взгляда на историю пищевого производства</p>	<p>7. Нельзя однозначно ответить на вопрос о том кто являлся создателем первого вальцового станка для измельчения зерна. Выберите имена инженеров, примерно в одно и тоже время работавших над конструкциями этих машин. +1) Марк Миллер +2) Зульцбергер +3) Хельфенбёргер 4) Уатт 5) Дж. Ренни 6) Смиттон 7) А.Эрлангер 8. Первое описание ручной вальцовой мельницы – прообраза вальцовых станков встречается в труде..., написанном в ... году 1) Витрувия 2) Архита Тарентского 3) Оливера Эванса +4) Агостино Рамелли 5) 1785 г 6) в I в н.э. 7) 1822 +8) 1588 9. Какая машина изображена на рисунке и в каком году она была изобретена? + 1) 1847 2) 1822</p>



	3) 1834 4) 1820 +5) Самовейка 6) Рассев 7) Ситовейка 8) Триер
--	--

Таблица 6.3- ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях  
Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные источники информации по истории развития различных пищевых отраслей;	1. Насколько распространены были в Российской империи и Оренбургской губернии ветряные и водяные мельницы? 2. Кто заложил основы производства кисломолочных продуктов? 1) Стамен Гриоров 2) Н. В. Верещагин 3) А. А. Калантар 4) Г. Лаваль 3. Какие изменения в технологию мукомольного производства СССР в конце 1920-х гг. предлагал внести профессор П.А.Козьмин +1) Переход на американские окружные скорости вращения вальцов +2) Сокращение протяженности дранного процесса 3) Отказ от ситовеенного процесса
Уметь: работать с архивами, статистическими сборниками, лекционными материалами, отечественными и иностранными источниками по истории отдельных отраслей и пищевой индустрии в целом;	4. История развития автоматизации мукомольного производства 5. Применение Венгерской схемы «высокого» помола 6. Выберите фамилию Одесского инженера, который в 1937 г. предложил «Советскую схему помола» в которой был полностью исключен ситовеенный процесс +1) Гиршсон 2) Бюллер 3) Эрлангер 4) Козьмин
Владеть: навыки работы с историческими источниками;	7. Какой инженер и в каком году изменил конструкцию вальцовых станков, добившись устойчивой, применимой в промышленном производстве конструкции? 1) Марк Миллер +2) Зульцбергер 3) Хельфенбёргер 4) 1822 +5) 1834 6) 1820 7) 1860

	<p>8) Вегман</p> <p>8. Как изменялся рацион питания жителей России в разные исторические эпохи?</p> <p>9. Значение работ А.А.Калантара и научно-производственной деятельности Н.В.Верещагина для развития молочного дела в России</p>
--	---

Таблица 7.3 - ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: отечественные и зарубежные труды по технологии пищевых производств, имеющие историческое значение	<p>1. Кто заложил основы производства кисломолочных продуктов?</p> <p>1) Стамен Гриоров 2) Н. В. Верещагин 3) А. А. Калантар 4) Г. Лаваль</p> <p>2. Какой ученый предложил замедлить старение организма путем заселения кишечника «полезными» молочнокислыми микроорганизмами?</p> <p>1) И. Мечников 2) Н. В. Верещагин 3) А. А. Калантар 4) Г. Лавале</p> <p>3. Первое упоминание о сливочном масле</p> <p>1) Ветхий Завет 2) Летопись Нестора 3) Сказание о быте древних народов России 4) История государства Российского</p> <p>4. Первым показал что брожение - это жизнь без свободного кислорода или анаэробное дыхание, происходящее при участии дрожжевых грибов:</p> <p>1) Л. Пастер 2) Ю. Либих 3) К. Берн 4) Э. Бухнер</p>
Уметь: анализировать и обобщать информацию из различных источников	<p>5. Какие губернии стали центром товарного производства молочных продуктов?</p> <p>1) Ярославская, Костромская, Волгоградская 2) Московская, Рязанская, Пермская 3) Оренбургская, Рязанская, Казанская 4) Ярославская, Оренбургская, Московская</p> <p>6. В каком году был открыт первый маслодельный завод?</p> <p>1) 1871 2) 1943 3) 1897 4) 1799</p>

	<p>5) 1803</p> <p>7. В какой губернии был открыт первый маслодельный завод?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Волгоградская</li> <li>2) Московская</li> <li>3) Пермская</li> <li>4) Оренбургская</li> <li>5) Ярославская</li> </ol> <p>8. В каком имении Волгоградской губернии был открыт первый маслодельный завод?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Фоминское</li> <li>2) Солнечное</li> <li>3) Заря</li> <li>4) Беловежское</li> </ol>
Владеть: навыки анализа и обобщения исторической информации и принятия на её основе профессиональных решений	<p>9. Какие изменения в технологию мукомольного производства СССР в конце 1920-х гг. предлагал внести профессор П.А.Козьмин</p> <p>+1) Переход на американские окружные скорости вращения вальцов</p> <p>+2) Сокращение протяженности дранного процесса</p> <p>3) Отказ от ситовеенного процесса</p> <p>4) Применение Венгерской схемы «высокого» помола</p> <p>10. Какой отечественный ученый инженер исследовал движение материальной точки на ситах плоского рассева</p> <p>+1) Жуковский</p> <p>2) Сикорский</p> <p>3) Циолковский</p> <p>4) Чижевский</p> <p>11. Выберите фамилию Одесского инженера, который в 1937 г. предложил «Советскую схему помола» в которой был полностью исключен ситовеенный процесс</p> <p>+1) Гиршсон</p> <p>2) Бюллер</p> <p>3) Эрлангер</p> <p>4) Козьмин</p> <p>12. Какой инженер и в каком году изменил конструкцию вальцовых станков, добившись устойчивой, применимой в промышленном производстве конструкции?</p> <p>1) Марк Миллер</p> <p>+2) Зульцбергер</p> <p>3) Хельфенбёргер</p> <p>4) 1822</p> <p>+5) 1834</p> <p>6) 1820</p> <p>7) 1860</p> <p>8) Вегман</p>

**5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования 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 8 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</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	устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	тестирование

**Таблица 9 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</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	устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	зачет, с учетом результатов текущего контроля

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, расчитана 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 ошибки 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.

**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 теории педагогических измерений, может включать задания различных типов (например, эссе или сочинения), 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.

#### Параметры оценочного средства

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, рефератов, 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 квалификационного 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.)

**6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.

1. Тестовые задания
2. Типовые контрольные задания