

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.В.ДВ.02.01 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ 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 |
|--|---|---|----------------------------|
| УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. | Знать: системы управления качеством продуктов питания Уметь: использовать современные системы контроля продуктов питания Владеть: современными методами оценки качества и безопасности продуктов питания | Устный опрос, тестирование |
| | УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений | Знать: современные методы определения качества и безопасности продуктов питания, согласно нормативной документации Уметь: использовать современные методы контроля и мониторинга на перерабатывающих предприятиях Владеть: навыками определения показателей качества сырья и продуктов питания | Устный опрос, тестирование |
| УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время | Знать: современные требования, предъявляемые при производстве и реализации сырья и продуктов питания, согласно действующему законодательству Уметь: решать конкретные задачи в определенных ситуациях с учетом | Устный опрос, тестирование |

| | | | |
|--|---|---|----------------------------|
| | | вида сырья и региона, в котором произведена данная продукция Владеть: современными методами оценки зерна с учетом программы ФГИС «Веста» | |
| ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции | ПК-4 .1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения | Знать: в федеральную государственную информационную систему – «Зерно» Уметь: владеть информацией о федеральную государственную информационную систему – «Зерно» при отправке зерна в другие регионы Владеть: навыками работы в системах программ ФГИС «Веста» и ФГИС «Зерно» | 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 - УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

| Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции) | Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции |
|---|--|
| УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. | 1. Что берут для исследования качества пищевых продуктов? +среднюю пробу сертификат штрих-код 2. Одним из важных документов для выдачи сертификата является? +гигиенический сертификат средняя проба знак соответствия 3. Опишите аналитический метод определения весовых показателей. |

| | |
|--|--|
| | <p>4. Опишите прямые и косвенные методы определения влажности зерна.</p> <p>5. Опишите какими методами рассчитывают состав помольной партии.</p> <p>6. Опишите влияние крупности зерна на эффективность его шелушения.</p> <p>7. Опишите определения содержания растворимых сухих веществ в натуральных соках с помощью инструментального метода.</p> <p>8. Какими двумя методами определяется качество пищевых продуктов? + органолептическим и измерительным химическим и гидролитическим микробиологическим и минеральным</p> <p>9. Какими методами устанавливают внешний вид, цвет, запах, консистенцию и вкус? + органолептическим Измерительным испытательный</p> <p>10. Опишите методику работы на рефрактометре.</p> <p>11. Опишите методику отбора выборки и оценку качества партии по микробиологическим показателям.</p> <p>12. Опишите методику экспертизы с помощью социологического метода.</p> <p>13. Опишите типичные ошибки при проведении экспертизы.</p> <p>14. Опишите методику определения сахаров на сахариметре с помощью инструментального метода.</p> <p>15. Какой метод позволяет с помощью приборов определить физические, химические, микробиологические, физиологические свойства, энергетическую ценность, усвояемость, пищевую безвредность продукта? + лабораторный органолептический</p> <p>16. Опишите инструментальный метод определения реологических свойств муки.</p> <p>17. Перечислите органолептические показатели качества муки.</p> <p>18. Перечислите, какие факторы вызывают изменение вкуса муки.</p> <p>19. Перечислите, какие факторы вызывают изменение запаха муки.</p> <p>20. Опишите метод определения белизны муки.</p> |
| <p>УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> | <p>21. Что должен иметь любой продукт, произведенный в России с сертификатом качества? + знак соответствия штрих-код сертификат</p> <p>22. Из какого количества цифр состоит штрих-код? +13 9 6</p> <p>23. Назовите способы выделения металломагнитной примеси в муке и крупе.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>24. Опишите методы определения крупности муки.</p> <p>25. Опишите методику определения кислотности пшеничной и ржаной муки характеризующая продолжительность хранения.</p> <p>26. Опишите сущность метода числа падения в пшенице и ржи.</p> <p>27. Опишите методику определения смесительной силы исследуемых образцов муки с помощью альвеоргафа Шопена.</p> <p>28. С какого года каждому продукту стал присваиваться свой штрих-код? +1990г 1999г 2000г</p> <p>29. Это документ подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта, составленный по правилам системы сертификации? +сертификат сертификация стандартизация</p> <p>30. Дайте определение сильной пшенице.</p> <p>31. Дайте определение слабой пшенице.</p> <p>32. Опишите методику расчета силы муки по альвеоргамме.</p> <p>33. Опишите, что оценивают методом пробной выпечки.</p> <p>34. Дайте характеристику пористости хлеба.</p> <p>35. Какой контроль устанавливается за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства: использование сырья, технологическая обработка, хранение и реализация готовой продукции + Производственный Ведомственный Общественный контроль</p> <p>36. Опишите, что понимают под объемным выходом хлеба.</p> <p>37. Опишите, что понимают под весовым выходом хлеба.</p> <p>38. Назовите органолептические показатели хлеба.</p> <p>39. Опишите метод определения пористости готовых изделий.</p> <p>40. Опишите метод определения кислотности готовых хлебных изделий.</p> |
| <p>УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p> | <p>41. Какая оценка введена для более объективного заключения о качестве некоторых продуктов? +балльная процентная массовая</p> <p>42. Одним из основных принципов формирования качества продовольственных товаров является их + безопасность питательность емкость</p> <p>43. Опишите, по каким показателям оценивают качество макаронных изделий.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>44. Опишите методику определения объема крупы.</p> <p>45. Опишите, по каким признакам оценивают кулинарные достоинства крупы.</p> <p>46. Опишите методы определения масличности семян.</p> <p>47. Опишите методы определения кислотного числа масла.</p> <p>48. Что является, в определенной степени, средством обеспечения контроля качества товаров и используется контролирующими организациями для идентификации и их экспертизы</p> <p>+Маркировка продовольственных товаров Упаковка продовольственных товаров Объем продовольственных товаров</p> <p>49. Какая маркировка применяется при использовании бочек, ящиков, мешков, контейнеров, фляг</p> <p>+транспортная потребительская универсальна</p> <p>50. Опишите инструментальный метод определения силы муки.</p> <p>51. Опишите экспертный метод оценки качества плодоовощной продукции.</p> <p>52. Опишите определение качества яровой пшеницы методом сравнения.</p> <p>53. Опишите методы определения запаха, цвета зерна.</p> <p>54. Опишите инструментальный метод определения реологических свойств муки с помощью фареногрофа Брабендера.</p> <p>55. Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности</p> <p>+Качество упаковка внешний вид</p> <p>56. Опишите методы определения качества и безопасности пищевой продукции, позволяющие выявлять контаминанты.</p> <p>57. Опишите специальные методы контроля качества продуктов питания.</p> <p>58. Реологические методы оценки: плотность растворов на ареометре</p> <p>59. Химические методы анализа: общая кислотность (градусы Тернера, %).</p> <p>60. Оптические методы, основанные на светопреломлении: поляриметр.</p> |
|--|--|

Таблица 2.2 - ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

| | |
|---|--|
| <p>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</p> | <p>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</p> |
|---|--|

| | |
|--|--|
| <p>ПК-4 .1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Укажите номер приказа от 1 декабря Об утверждении порядка проведения лабораторных исследований при ввозе на территорию Российской Федерации и вывозе с территории Российской Федерации партии зерна в целях оформления товаросопроводительного документа на партию зерна <ul style="list-style-type: none"> + № 816 № 938 № 791 2. Комплексный показатель, объединяющий в себе потребительские свойства товара, обуславливающих ее пригодность к использованию в соответствии с ее назначением называется ... <ul style="list-style-type: none"> + качество объект качества свойство продукции 3. Совокупность методов и деятельности, используемых для удовлетворения требований к качеству <ul style="list-style-type: none"> + Управление качеством Управление безопасностью Управление количеством 4. Одна из основных социально-экономических проблем сегодняшнего дня <ul style="list-style-type: none"> + Удовлетворение потребностей населения в высококачественных продуктах питания Удовлетворение потребностей населения в высококачественных промышленных товарах Удовлетворение потребностей населения в высококачественном жилье 5. В настоящее время для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в пищевой промышленности наиболее часто применяются системы управления на основе <ul style="list-style-type: none"> + Стандартов Правил Актов 6. Охарактеризуйте принципы определения абсолютно-сухого вещества и влаги пищевых продуктов: с помощью сушильного шкафа 7. Опишите методику определения зольности в пищевых продуктах 8. Опишите приборы и оборудование для исследования реологических свойств продукта 9. Опишите перечень продуктов переработки, которые должны регистрироваться во ФГИС «Зерно» 10. Опишите изменения в законе «О зерне» и «О развитии сельского хозяйства», предусмотренные для создания ФГИС «Зерно» 11. Опишите физико-химические методы анализа пищевых продуктов 12. Опишите методы сенсорного анализа. Методы потребительской оценки: предпочтения и приемлемости. 13. Охарактеризуйте метод балльной оценки. Типы |
|--|--|

| | |
|--|---|
| | <p>измерительных шкал, используемых в сенсорном анализе.</p> <p>14. Опишите инструментальные методы исследования. Классификация спектральных методов.</p> <p>15. Охарактеризуйте методы определения кислотности молока и молочных продуктов.</p> <p>16. Опишите историю становления методики контроля над качеством пищевой продукции</p> <p>17. Перечислите классификацию органолептических методов исследования продуктов питания.</p> <p>18. Опишите порядок оформления документов об отправке проб пищевых продуктов в лабораторию, сроки исследования и хранения образцов.</p> <p>19. Опишите общие правила отбора проб продуктов питания.</p> <p>20 Охарактеризуйте основные методы выполнения химического анализа веществ</p> <p>21. Для создания наиболее эффективной системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов необходимо сочетать и объединять подходы, изложенные в нескольких международных стандартах правовых актах нормативных правилах</p> <p>22. Главное условие жизни и трудовой деятельности человека + Наличие продуктов питания Наличие пищевых добавок Наличие витаминов</p> <p>23. Качество пищевых продуктов определяется, в первую очередь, их безопасностью, а также содержанием необходимых человеку +пищевых и биологически активных веществ сенсibiliзирующих веществ тератогенных веществ</p> <p>24. Известно, что продолжительность жизни человека находится в прямой зависимости от количества потребляемого белка и, в первую очередь, белка +животного происхождения Растительного происхождения Соевого происхождения</p> <p>25.По способу выражения показатели качества могут быть: + единичные, комплексные нормативные абсолютные</p> <p>26. Перечислите перечень информации, которая должна включаться в систему во ФГИС «Зерно»</p> <p>27. Перечислите требования, в случае ввоза и вывоза с территории РФ</p> <p>28.Опишите порядок проведения лабораторных исследований при ввозе на территорию и вывозе с территории Российской Федерации партии зерна в целях оформления товаросопроводительного документа на партию зерна</p> |
|--|---|

| | |
|--|--|
| | <p>29. Опишите, правила оформления Акта отбора проб зерна для проведения лабораторных исследований</p> <p>30. Опишите порядок отбора проб зерна от партий зерна для проведения лабораторных исследований</p> <p>31. Опишите, с какой целью создана новая система прослеживаемости оборота зерна и продуктов его переработки</p> <p>32. Охарактеризуйте задачи ФГИС «Зерно»</p> <p>33. Опишите категории участников платформы ФГИС «Зерно»</p> <p>34. Опишите схему работы ФГИС «Зерно»</p> <p>35. Опишите перечень информации внесения в информационную систему информации о партии зерна или продуктов на его основе и присвоение ей уникального идентификационного номера (УИН)</p> <p>36. Опишите этапы подключения во ФГИС «Зерно»</p> <p>37. Охарактеризуйте методы обнаружения фальсификации. Меры по предупреждению.</p> <p>38. Охарактеризуйте требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов</p> <p>39. Опишите методы определения содержания нитратов в пищевых продуктах</p> <p>40. Охарактеризуйте потенциометрический метод определения нитратов в пищевых продуктах.</p> <p>41. В чем содержатся цианогенные гликозиды? +белая фасоль ядра косточек абрикосов арахис</p> <p>42. Какие токсины вырабатываются грибами из рода фузариум? +зеараленон афлатоксин патули</p> <p>43. Совокупность организационной структуры, ответственности, процедур, процессов и ресурсов, обеспечивающих осуществление общего руководства качеством +Система качества Система здравоохранения Система безопасности</p> <p>44. Основные направления, цели и задачи предприятия (фирмы) в области качества, сформулированные его высшим руководством +Политика в области качества Политика в области безопасности Политика в области количества</p> <p>45. Совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, необходимых для создания уверенности в том, что продукция удовлетворяет определенным требованиям качества называется + Обеспечением качества Обеспечением количества обеспечением безопасности</p> |
|--|--|

| | |
|--|---|
| | <p>46. Перечислите перечень продукции подлежащей контролю во ФГИС «зерно»</p> <p>47. Применение рефрактометрического анализа для контроля качества пищевой продукции</p> <p>48. Перечислите марки приборов, используемых для контроля качества Пищевых продуктов</p> <p>49. Опишите особенности и сложности оценки безопасности пищевого сырья при сложной многокомпонентной контаминации</p> <p>50. Опишите методы определения соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p> <p>51. Опишите современные методы контроля качества продукции</p> <p>52. Охарактеризуйте методы и средства современных информационных методов контроля качества продукции</p> <p>53. Опишите методы исследования по заданной методике и анализ результатов экспериментов</p> <p>54. Опишите основное назначение компонента «Веста» предназначенного для регистрации лабораторных исследований подконтрольных товаров</p> <p>55. Опишите цели создания компонента «Веста»</p> <p>56. Перечислите перечень нормативно-правовых документов, регламентирующих работу компонента «Веста»</p> <p>57. Перечислите из каких подсистем состоит Компонент «Веста», предназначенный для использования различными пользователями</p> <p>58. Перечислите категории пользователей Компонента «Веста»</p> <p>59. Перечислите этапы получения доступа к компоненту «Веста»</p> <p>60. Охарактеризуйте схему работы Компонента «Веста»</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 исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;

допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;

– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

– продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

– не раскрыто основное содержание учебного материала;

– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

– не сформированы компетенции, умения и навыки.

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

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

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

соответствие предполагаемым ответам;

правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);

логика рассуждений;

неординарность подхода к решению;

- правильность оформления работы.

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

Критерии оценки:

понимание методики и умение ее правильно применить;

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

достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и

общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

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

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

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

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

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

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

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

самостоятельность,

активность интеллектуальной деятельности,

творческий подход к выполнению поставленных задач,

умение работать с информацией,

умение работать в команде (в групповых проектах);

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

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

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

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

глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

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

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

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

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

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

аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

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

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

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может

включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

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

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

Шкала оценивания

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

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

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

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

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

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

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

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработал(и):

Доцент, к.с.-х.н.



Архипова Н.А.

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.