

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

<p>ПК-4 .1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения</p>	<p>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  + № 816  № 938  № 791</p> <p>2. Комплексный показатель, объединяющий в себе потребительские свойства товара, обуславливающих ее пригодность к использованию в соответствии с ее назначением называется ...  + качество  объект качества  свойство продукции</p> <p>3. Совокупность методов и деятельности, используемых для удовлетворения требований к качеству  + Управление качеством  Управление безопасностью  Управление количеством</p> <p>4. Одна из основных социально-экономических проблем сегодняшнего дня  + Удовлетворение потребностей населения в высококачественных продуктах питания  Удовлетворение потребностей населения в высококачественных промышленных товарах  Удовлетворение потребностей населения в высококачественном жилье</p> <p>5. В настоящее время для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в пищевой промышленности наиболее часто применяются системы управления на основе  + Стандартов  Правил  Актов</p> <p>6. Охарактеризуйте принципы определения абсолютно-сухого вещества и влаги пищевых продуктов: с помощью сушильного шкафа</p> <p>7. Опишите методику определения зольности в пищевых продуктах</p> <p>8. Опишите приборы и оборудование для исследования реологических свойств продукта</p> <p>9. Опишите перечень продуктов переработки, которые должны регистрироваться во ФГИС «Зерно»</p> <p>10. Опишите изменения в законе «О зерне» и «О развитии сельского хозяйства», предусмотренные для создания ФГИС «Зерно»</p> <p>11. Опишите физико-химические методы анализа пищевых продуктов</p> <p>12. Опишите методы сенсорного анализа. Методы потребительской оценки: предпочтения и приемлемости.</p> <p>13. Охарактеризуйте метод балльной оценки. Типы</p>
--	---

	<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**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование

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

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

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим 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 искажившие содержание ответа; допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;

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

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

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

– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;

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

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

– продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

– не раскрыто основное содержание учебного материала;

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

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

– не сформированы компетенции, умения и навыки.

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

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

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

соответствие предполагаемым ответам;

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

логика рассуждений;

неординарность подхода к решению;

- правильность оформления работы.

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

Критерии оценки:

понимание методики и умение ее правильно применить;

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

достаточность пояснений.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

самостоятельность,

активность интеллектуальной деятельности,

творческий подход к выполнению поставленных задач,

умение работать с информацией,

умение работать в команде (в групповых проектах);

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

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

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

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

глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

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

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

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

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

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

аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

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

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

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может

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

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

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

#### Шкала оценивания

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

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

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

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

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

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

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

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

Разработал(и):

Доцент, к.с.-х.н.



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.