

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б1.В.ДВ.02.02 НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

**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: правила управления проектом функционального питания на всех этапах жизненного цикла Уметь: использовать поставленные цели проекта для решения определенных задач Владеть: знаниями и умениями функционального питания при производстве продуктов и сырья	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: задачи проекта с учетом оптимального решения при использовании функционального питания Уметь: разрабатывать рецептуру функциональных продуктов питания Владеть: принципами функционального питания	Устный опрос, тестирование
	УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Знать: факторы, влияющие на качество функционального питания Уметь: использовать современные технологические процессы приготовления безопасных продуктов функционального питания Владеть:	Устный опрос, тестирование

		методиками определения качества продуктов функционального питания	
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: риски в области обеспечения качества и безопасности производства продукции Уметь: действовать и принимать решения в определенных ситуациях Владеть: знаниями в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания в процессе производства, транспортировки и хранения продукции	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. Укажите соответствие перечисленных компонентов можно отнести к биологически активным добавкам? +кофеин лимонная кислота агар 2. Какое заболевание развивается при недостаточном поступлении витамина PP? + пеллагра бери-бери замедление свертываемости крови 3. Опишите научные основы функционального питания 4. Охарактеризуйте современное состояние обеспечения населения продуктами питания

	<p>5. Перечислите типы волокон</p> <p>6. Укажите классификацию пищевых волокон</p> <p>7. Дайте характеристику пищевым волокнам, как синбиотикам</p> <p>8. Какой продукт богат витамином А?  + морковь  картофель  апельсин</p> <p>9. Какие органы участвуют в пищеварении  +желудок  пищевод  печень</p> <p>10. Опишите химический состав пшеничной клетчатки</p> <p>11. Укажите назначение и применение пшеничной клетчатки</p> <p>12. Использование пшеничной клетчатки в общественном питании</p> <p>13. Использование пшеничной клетчатки при приготовлении хлебобулочных изделий</p> <p>14. Применение пшеничной клетчатки при применении в кондитерской промышленности</p> <p>15. Какая железа вырабатывает панкреатический сок:  +поджелудочная  щитовидная  селезенка</p> <p>16. Дать характеристику модифицированных крахмалов</p> <p>17. Применение модифицированных крахмалов в общепите</p> <p>18. Применение модифицированных крахмалов в пищевой промышленности</p> <p>19. Дать характеристику микронутриентов</p> <p>20. Описать научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами</p>
<p>УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>21. Проверка качества готовой продукции это:  +выходной (приемочный) контроль  операционный контроль  входной контроль</p> <p>22. Основные функции углеводов в клетке:  + энергетическая  ферментативная  каталитическая</p> <p>23. Охарактеризуйте традиционные функциональные продукты питания</p> <p>24. Охарактеризуйте нутрицевтики как функциональные продукты питания</p> <p>25. Опишите влияние пробиотиков на организм человека</p> <p>26. Функциональная роль пребиотиков в организме человека</p> <p>27. Влияние нутрицевтиков на организм человека</p> <p>28. Производство продукции складывается из следующих стадий:  +обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (для предприятий, работающих на сырье)  транспортировка</p>

	<p>хранение</p> <p>29. При тепловой обработке мяса, рыбы, яиц происходит деструкция белков и образуются: + фосфины липиды углеводы</p> <p>30. Описать влияние на организм человека традиционные функциональные продукты питания</p> <p>31. Опишите функциональные продукты из сырья растительного происхождения</p> <p>32. Охарактеризуйте функциональные продукты из сырья на основе животного происхождения</p> <p>33. Опишите функциональные обогащенные продукты питания</p> <p>34. Приведите примеры биологически активных соединений в функциональных продуктах питания</p> <p>35. Изменение структуры крахмального зерна при нагревании в воде, сопровождающееся набуханием это: + гидратация деструкция ретроградация</p> <p>36. Охарактеризуйте влияние микронутриентов на пищевую ценность продукта</p> <p>37. Опишите способы применения микронутриентов при приготовлении продуктов лечебного питания</p> <p>38. Охарактеризуйте применение микронутриентов при приготовлении продуктов диетического питания</p> <p>39. Опишите способы применения микронутриентов при приготовлении продуктов профилактического питания</p> <p>40. Опишите способы применения микронутриентов при приготовлении продуктов адекватного питания</p>
<p>УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>	<p>41. Технологические карты в своем составе содержат: + рецептуру микробиологические показатели показатели безопасности</p> <p>42. Какая железа вырабатывает панкреатический сок: + поджелудочная щитовидная селезенка</p> <p>43. Опишите правила контроля органолептических показателей функциональных продуктов питания</p> <p>44. Охарактеризуйте правила контроля физико-химических показателей функциональных продуктов питания</p> <p>45. Опишите правила контроля органолептических показателей безопасности продуктов питания</p> <p>46. Научные основы производства обогащенных продуктов</p> <p>47. Охарактеризуйте принципы конструирования продуктов для коррекции и поддержания здоровья организма человека на растительной основе</p> <p>48. Какие органы участвуют в пищеварении + желудок пищевод печень</p> <p>49. При какой температуре проводят варку?</p>

	+98-107°C 170-180°C 220-280°C 50. Охарактеризуйте принципы конструирования продуктов для коррекции и поддержания здоровья организма человека на животной основе 51. Перечислите виды функционального питания 52. Государственная политика в области здорового питания населения 53. Перечислите обогащение пищевых продуктов микронутриентами 54. Опишите обогащение пищевых продуктов микронутриентами при сбалансированном питании 55. При какой температуре проводят жарку во фритюре? +170-180°C 98-107°C 220-280°C 56. Влияние профилактического питания на здоровье и состояние организма человека 57. Описать функциональные продукты питания 58. Классификация функциональных продуктов питания 59. Опишите пробиотики как функциональные продукты питания 60. Опишите пребиотики как функциональные продукты питания
--	---

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

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>	<b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>
ПК-4 .1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	1. Какие вещества относятся к пищевым волокнам: +целлюлоза крахмал глюкоза 2. Сколько килокалорий составляют энергозатраты студентов +3300-4000 1500 5000 3. Для детей трехлетнего возраста рекомендуется режим питания: + 4-х разовый 3-х разовый 6-х разовый 4. Какие продукты богаты фитокомплексами? + Натуральные соки и напитки Природные злаки Молочные продукты 5. Какое заболевание развивается при недостаточном поступлении витамина D?

	<p>+ рахит  бери-бери  замедление свертываемости крови</p> <p>6. Укажите примеры биологически активных соединений на растительной основе</p> <p>7. Укажите примеры биологически активных соединений на животной основе</p> <p>8. Укажите примеры биологически активных соединений на микробиологической основе</p> <p>9. Перечислите соединения, которые продуцируют микроорганизмы при функциональном питании</p> <p>10. Приведите примеры продуктов питания с высоким содержанием биологически активных соединений</p> <p>11. Опишите биологически активные соединения</p> <p>12. Опишите медико-биологические требования к разрабатываемым продуктам</p> <p>13. Перечислите требования, предъявляемые к функциональным продуктам питания</p> <p>14. Охарактеризуйте применение функциональных биопродутов - кисломолочных</p> <p>15. Описать применение функциональных биопродутов - сывороточных</p> <p>16. Укажите применение функциональных биопродутов - квасных напитков</p> <p>17. Укажите современные концепции функционального питания</p> <p>18. Перечислите цели и задачи функционального питания</p> <p>19. Охарактеризуйте физиологически функциональный пищевой ингредиент</p> <p>20. Дать характеристику лечебного питания</p> <p>21. Сколько килокалорий выделяется при разложении жира:  + 9  12  5</p> <p>22. Какие технологические функции из перечисленных, применимы для описания модифицированных крахмалов:  + загуститель  эмульгатор  консервант</p> <p>23. Какое заболевание развивается при недостаточном поступлении витамина К?  + замедление свертываемости крови  пеллагра  рахит</p> <p>24. Рекомендуемая среднесуточная потребность в жирах для студентов:  +140  300  65</p> <p>25. Рационы профилактического питания ставят целью:  + замедления процессов всасывания токсикантов  повысить уровень витаминов  профилактика почечной недостаточности</p>
--	---

	<p>26. Охарактеризуйте натуральные продукты, содержащие необходимое количество для функционального питания</p> <p>27. Охарактеризовать выбор и обоснование функциональных продуктов питания</p> <p>28. Описать выбор обоснование функциональных продуктов питания в мясной промышленности</p> <p>29. Охарактеризовать выбор обоснование функциональных продуктов питания в молочной промышленности</p> <p>30. Описать выбор и обоснование применения добавок в функциональных продуктах питания</p> <p>31. Описать выбор обоснование функциональных продуктов питания в кондитерской промышленности</p> <p>32. Описать технология разработки функциональных продуктов питания в пищевой промышленности</p> <p>33. Описать исследование качественных и количественных показателей продукта функционально питания</p> <p>34. Перечислить основные категории функциональных продуктов</p> <p>35. Перечислить группы молочных продуктов функционального питания</p> <p>36. Описать четвертую группу жировых функциональных продуктов</p> <p>37. Дать характеристику первой группы жировых функциональных продуктов</p> <p>38. Охарактеризовать вторую группу жировых функциональных продуктов</p> <p>39. Описать третью группу жировых функциональных продуктов питания</p> <p>40. Дать характеристику второй группы молочных продуктов функционального питания</p> <p>41. В функциональном питании используют: + биологически активные добавки; животные жиры мясо свинины</p> <p>42. Функциональный продукт должен: + оказывать благотворное влияние на здоровье человека быть высококалорийным быть энергетически ценным</p> <p>43. В каком сырье присутствуют фотоэлементы и фитокомплексы? + Натуральные соки и напитки Природные злаки Молочные продукты</p> <p>44. Отсутствие какого витамина приводит к заболеванию бери-бери + B1 D PP</p> <p>45. К эссенциальным жирным кислотам относится: + арахидоновая кислота молочная кислота серная кислота</p> <p>46. Описать первую группу молочных продуктов функционального питания</p>
--	--



	<p>47. Охарактеризовать третью группу молочных продуктов функционального питания</p> <p>48. Опишите рацион трехлетнего возраста режима питания детей</p> <p>49. Основные функции углеводов в клетке</p> <p>50. Охарактеризуйте фотоэлементы и фитоконплексы</p> <p>51. Охарактеризуйте деструкцию белков при тепловой обработке мяса, рыбы, яиц</p> <p>52. Опишите изменения структуры крахмального зерна при нагревании в воде</p> <p>53. Назовите стадии производства продукции</p> <p>54. Опишите возникновение и развитие заболевания при недостаточном поступлении витамина РР</p> <p>55. Охарактеризуйте эссенциальные жирные кислоты</p> <p>56. Опишите порядок проверки качества готовой продукции</p> <p>57. Охарактеризуйте продукты богатые фитоконплексами</p> <p>58. Описать использование природных знаков в функциональном питании</p> <p>59. Опишите возникновение и развитие заболевания при недостаточном поступлении витамина К</p> <p>60. Опишите требования, которым должен отвечать функциональный продукт</p> <p>48. Опишите рацион трехлетнего возраста режима питания детей</p> <p>49. Основные функции углеводов в клетке</p> <p>50. Охарактеризуйте фотоэлементы и фитоконплексы</p> <p>51. Охарактеризуйте деструкцию белков при тепловой обработке мяса, рыбы, яиц</p> <p>52. Опишите изменения структуры крахмального зерна при нагревании в воде</p> <p>53. Назовите стадии производства продукции</p> <p>54. Опишите возникновение и развитие заболевания при недостаточном поступлении витамина РР</p> <p>55. Охарактеризуйте эссенциальные жирные кислоты</p> <p>56. Опишите порядок проверки качества готовой продукции</p> <p>57. Охарактеризуйте продукты богатые фитоконплексами</p> <p>58. Описать использование природных знаков в функциональном питании</p> <p>59. Опишите возникновение и развитие заболевания при недостаточном поступлении витамина К</p> <p>60. Опишите требования, которым должен отвечать функциональный продукт</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 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.  Живодерова С.П.

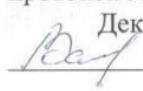
Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой

 Яичкин В.Н.

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

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

 Васильев И.В.