

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
Б1.В.ДВ.04.02 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
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.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основные направления научно-технического прогресса в области развития проектирование предприятий общественного питания</li> <li>основные направления научно-технического прогресса в области развития предприятий общественного питания</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>сбор исходных данных для проектирования предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации разрабатывать проектно-сметную документацию предприятий общественного питания</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-практическими навыками разработки нормативной и технологической</li> </ul>	Устный опрос, тестирование

		<p>документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания - рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации</p>	
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</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>Знать: новейшие достижения в технологии производства продуктов общественного питания способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов общественного питания Уметь: применять теоретические знания для решения научно-исследовательских задач применять теоретические знания для решения научно-производственных задач Владеть: навыками разработки технологических</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>

		<p>процессов при производстве продуктов общественного питания</p> <p>навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов общественного питания</p>	
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>	<p>Знать:</p> <p>характеристику сырья для производства продуктов питания</p> <p>технологические свойства сырья для производства продуктов питания</p> <p>Уметь:</p> <p>анализировать причины брака, связанные с качеством сырья</p> <p>анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками организации технологического процесса предприятий общественного питания</p> <p>навыками расчетов технологического процесса предприятий общественного питания</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>
<p>ПК-1 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской</p>	<p>ПК-1.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Знать:</p> <p>санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>

деятельности		<p>рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;</p> <p>Уметь:</p> <p>производить расчет с технологического оборудования для производства продуктов питания</p> <p>производить расчет сырья для производства продуктов общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;</p>	
--------------	--	---	--

## 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

<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>УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.</p>	<p>1 Вместимость зала для столовой при производственном предприятии, с численностью работающих в основную смену 2000 чел. равна 350 400 + 450</p> <p>2. Норма посадочных мест на 1000 чел. в студенческих столовых составляет + 180 200 150</p> <p>3. Проектирование заготовочных предприятий.</p> <p>4. Определение вместимости торгового зала для различных ПОП.</p> <p>5. Определение количества потребителей.</p> <p>6. Определение количества блюд, соотношение этих блюд.</p> <p>7. Расчет количества покупных изделий для различных ПОП.</p> <p>8. Все помещения на заготовочных предприятиях общественного питания объединяют в следующие основные группы складские, экспедиция, для потребителей, служебные, бытовые, подсобные + складские, экспедиция, производственные, служебные, бытовые складские, экспедиция, производственные, для потребителей, бытовые, подсобные</p> <p>9. Составление расчетного меню и определение ассортиментного минимума.</p> <p>10. Расчет количества продуктов, п/ф и кулинарных изделий.</p> <p>11. Расчет количества продуктов по физиологическим нормам.</p> <p>12. Расчет количества продуктов по меню.</p> <p>13. Производственная программа и режим работы цехов проектируемого предприятия.</p> <p>14. Генеральным планом предприятия называется горизонтальная проекция здания предприятия общественного питания на плоскость участка застройки с изображением на плоскости</p>

	<p>зданий и сооружений предприятия общественного питания</p> <p>+ горизонтальная проекция участка застройки с изображением всех зданий и сооружений, прилежащих озелененных территорий, подходов и проездов, а также пешеходных дорожек</p> <p>15. Минимальные размеры холодильной камеры составляют, мм  2000×2400×2700  + 2200×2400×2700  2200×2300×2700</p> <p>16. Расчет реализации блюд в залах, отпуск обедов на дом.</p> <p>17. Расчет численности работников производства и зала. График выхода их на работу.</p> <p>18. Расчет овощерезательных машин.</p> <p>19. Расчет картофелеочистительных машин.</p> <p>20. Расчет мясорубок.</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. Камеру пищевых отходов с тамбуром и выходом в коридор предприятия общественного питания проектируют с числом мест в ресторанах равным  50  + 100  150</p> <p>22. Разгрузочные площадки в складских помещениях проектируют  + при необходимости транспортировки продуктов по вертикали  при размещении всей группы функциональных помещений на одном уровне  при размещении загрузочного помещения в подвале</p> <p>23. Расчет тестомесильных и взбивальных машин.</p> <p>24. Расчет посудомоечных машин.</p> <p>25. Расчет перемешивающего оборудования.</p> <p>26. Расчет холодильного оборудования.</p> <p>27. Расчет объема пищеварочных котлов для варки различных блюд.</p> <p>28. Ширина коридоров в складских помещениях при перемещении продуктов с помощью тележек составляет  не более 2 м  не более 3 м  + не менее 3 м</p> <p>29. График работы выбранных- стационарных котлов.</p> <p>30. Расчет сковород и фритюрниц.</p> <p>31. Расчет кипятильников, кофеварок, шашлычных печей.</p> <p>32. Расчет универсальных электрических плит.</p> <p>33. Расчет тепловой аппаратуры для сохранения температуры блюд.</p> <p>34. Помещение, оборудованное комплектом устройств для очистки тары от мучной пыли и тестовой корки</p>

	<p>называют  + помещением для выколачивания мешков  кладовой тары  боксом</p> <p>35. Помещение для диспетчеров на предприятиях общественного питания предусматривают с целью передачи информации заказчикам об объеме выпускаемой продукции планирования и рациональной работы горячего цеха  + рационального руководства и оперативного планирования производства полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>36. Расчет пекарных и жарочных шкафов.</p> <p>37. Расчет пароварочных аппаратов.</p> <p>38. Расчет вспомогательного оборудования (производственных толов, ванн и др.)</p> <p>39. Расчет площади помещений по нагрузке на 1м<sup>2</sup> грузовой площади пола.</p> <p>40. Расчет площадей помещений занимаемое оборудованием.</p>
<p>УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>	<p>41. При проектировании предприятий, работающих на полуфабрикатах независимо от мощности предприятия предусматривают мясорыбный цех  + доготовочный цех  овощной цех</p> <p>42. Мясной цех предприятия, работающего на сырье, обычно размещают вблизи подъемника вблизи экспедиции  + на 1 этаже здания</p> <p>43. Расчет площадей помещений по нормативным данным на одно место в зале.</p> <p>44. Расчет площади охлаждаемых камер для мясорыбной, молочно-жировой, свежих овощей, плодов, фруктов и зелени.</p> <p>45. Расчет площади кладовых помещений.</p> <p>46. Расчет и подбор холодильного оборудования для охлаждаемых складских помещений.</p> <p>47. Планировка и схема коммуникации проектируемого предприятия.</p> <p>48. Вариант расстановки мебели в зале выбирают из соображений обслуживания наиболее удаленных столиков формирования внутреннего пространства зала  + обеспечения оптимальных условий для потребителей и обслуживающего персонала</p> <p>49. Методика подбора холодильного оборудования для холодного цеха.</p> <p>50. Методика расчета и подбора тестомесильной машины.</p> <p>51. Требования к размещению и планировке складских</p>



	<p>помещений.</p> <p>52. Требования к размещению заготовочных цехов и их планировочные решения.</p> <p>53. Основные положения и принципы проектирования заготовочных предприятий.</p> <p>54. Моечную кухонной посуды оснащают моечными ваннами, посудомоечными машинами, стеллажами, гастроемкостями + моечными ваннами, подтоварниками, стеллажами, водонагревателями, моечными машинами моечными ваннами, контейнерами, стеллажами, гастроемкостями</p> <p>55. Выбор этажности здания определяется конфигурацией и мощностью предприятия мощностью предприятия и эксплуатационными расходами + мощностью предприятия и условиями градостроительства</p> <p>56. Требования к планировочному решению мясного цеха заготовочного предприятия.</p> <p>57. Требования к планировочному решению рыбного цеха заготовочного предприятия.</p> <p>58. Требования к планировочному решению овощного цеха заготовочного предприятия.</p> <p>59. Требования к планировочному решению мясорыбного цеха.</p> <p>60. Требования к планировочному решению овощного цеха.</p>
--	--

**Таблица 2.2 - ПК-1 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности**

<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>
<p>ПК-1 .1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p>1. Проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий осуществляют на основе решений + принятых в утвержденных технико-экономическом обосновании или в технико-экономических расчетах о наличии в регионе предприятий общественного питания о размещении сети предприятий общественного питания на первую очередь строительства</p> <p>2. Проектная документация представляет собой + систему расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия</p>

	<p>систему оценки потенциала рынка и распределения сегмента рынка</p> <p>систему обоснований потенциального контингента потребителей и перспективных потребностях населения в услугах общественного питания</p> <p>3. Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию является главный механик главный технолог + главный инженер</p> <p>4. Экономические и технические изыскания относят к + предпроектному этапу проектирования проектному этапу проектирования послепроектному этапу проектирования заключительному этапу проектирования</p> <p>5. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов называют... + типовым индивидуальным для экспериментального строительства</p> <p>6. Цели и задачи проектирования.</p> <p>7. Типовое и индивидуальное проектирование. Порядок проектирования. Стадии проектирования. Система автоматизации проектирования (САПР).</p> <p>8.Классификация ПОП. Номенклатура типов и их характеристика, состав функциональных групп ПОП.</p> <p>9.Проектирование общественных ПОП.</p> <p>10.Проектирование ПОП при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях.</p> <p>11.Проектирование ПОП при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.</p> <p>12. Проектирование ПОП при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.</p> <p>13. Определение вместимости торгового зала для различных предприятий.</p> <p>14. Определение количество потребителей и блюд.</p> <p>15. Определение соотношений блюд для различных предприятий.</p> <p>16. Составление расчетного меню и определение ассортиментного мини-муна.</p> <p>17. Расчет необходимого количества продукции.</p> <p>18. Расчет производственной программы общедоступного ПОП.</p> <p>19. Расчет производственной программы ведомственного ПОП</p> <p>20. Расчет производственной программы пищеблоков при лечебных учреждениях</p> <p>21. Минимальное число мест, при котором предусматривают диетическое отделение, равно</p>
--	--

	<p>+ 12</p> <p>20</p> <p>50</p> <p>22. Столовую-раздаточную для персонала предусматривают в группе производственных помещений + в группе служебных и бытовых помещений в группе подсобных помещений</p> <p>23. Главная особенность размещения предприятий общественного питания заключается в их делении на предприятия местного и городского значения + в образовании единой гибкой системы с учетом общегородских связей и интересов населения в их включении в архитектурно-пространственную структуру города</p> <p>24. В зависимости от выполняемых функций предприятия общественного питания подразделяют на заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие на сырье; предприятия-раздаточные; специализированные цехи заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие с полным производственным циклом + заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие на сырье; предприятия-раздаточные</p> <p>25. К основным типам доготовочных предприятий относят столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, фабрики полуфабрикатов, столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, фабрики полуфабрикатов, специализированные цехи + столовые, рестораны, кафе, закусочные, магазины кулинарии, бары</p> <p>26. Технологическая схема производства на предприятиях питания.</p> <p>27. Способы тепловой обработки продуктов питания.</p> <p>28. Технология приготовления супов, классификации, ассортимент.</p> <p>29. Технология приготовления соусов, ассортимент.</p> <p>30. Технология приготовления полуфабрикатов и блюд из овощей, ассортимент.</p> <p>31. Технология приготовления блюд из мяса, птицы, рыба, ассортимент.</p> <p>32. Механическое оборудование на предприятиях питания.</p> <p>33. Тепловое оборудование на предприятиях питания.</p> <p>34. Холодильное оборудование на предприятиях питания.</p> <p>35. Вспомогательное и торговое оборудование на предприятиях питания.</p> <p>36. Организация обслуживания на предприятиях питания.</p>
--	---

	<p>37. Организация производства на предприятиях питания.</p> <p>38. Расчет расхода сырья и полуфабрикатов по меню</p> <p>39. Расчет расхода сырья и полуфабрикатов по нормам</p> <p>40. Расчет численности работников производств ПОП по меню</p> <p>41. К общедоступным предприятиям общественного питания относят предприятия обслуживающие непосредственно население города  обслуживающие непосредственно население города независимо от ведомственной принадлежности  + обслуживающие непосредственно население города и не связанные с обслуживанием контингента производственного предприятия, учебного заведения, учреждения или организации</p> <p>42. Размещение предприятий общественного питания обусловлено  + сложившейся системой расселения; планировочными и социально-демографическими условиями конкретного города  структурой внутригородских транспортных связей, сложившейся системой расселения  делением на предприятия местного и городского значения, социально-демографическими условиями конкретного города</p> <p>43. Главная особенность размещения предприятий общественного питания заключается  в их делении на предприятия местного и городского значения  + в образовании единой гибкой системы с учетом общегородских связей и интересов населения  в их включении в архитектурно-пространственную структуру города</p> <p>44. S: Доля специализированных кафе, закусочных и баров в общем числе мест на общедоступных предприятиях при численности населения города от 50 до 100 тыс. чел составляет, %:  15-20  + 20-25  25-35</p> <p>45 Доля специализированных кафе, закусочных и баров в общем числе на общедоступных предприятиях при численности населения города от 250 до 500 тыс. чел. составляет, %:  20-25  25-35  + 35-45</p> <p>46. Расчет численности работников торгового зала ПОП</p> <p>47. Расчет численности работников производств предприятий общественного питания по нормам выработки</p>
--	---

	<p>48. Построение графиков выхода на работу работников производств</p> <p>49. Расчет сырья для заготовочных ПОП</p> <p>50. Расчет расхода сырья по нормам потребления для лечебно-профилактических учреждений</p> <p>51. Построение графиков выхода на работу работников торговых залов</p> <p>52. Расчет количества раздатчиков пищи</p> <p>53. Проектирование цехов</p> <p>54. Расчет складских помещений.</p> <p>55. Производственная программа и режим работы цеха.</p> <p>56. Технологический расчет и подбор оборудования.</p> <p>57. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений.</p> <p>58. Помещения для приема и хранения сырья.</p> <p>59. Производственные помещения.</p> <p>60. Помещения для потребителей.</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 искавшие содержание ответа;  
допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа,

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

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

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

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

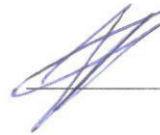
Разработал(и):  
Доцент, к.т.н.



Тарасенко С.С.

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.