

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.О.06 ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ**

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
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Знать: технологические процессы производства продукции различных видов по назначению Уметь: использовать технологические процессы производства продуктов питания с использованием пищевых и биологически активных добавок Владеть: знаниями производства различных продуктов питания, с использованием дополнительных компонентов	Устный опрос, тестирование
	ОПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения	Знать: методы использования современных технологий производства продукции всех видов питания Уметь: применять современные технологии производства продуктов рационального и сбалансированного питания Владеть: навыками производства продуктов профилактического, лечебного, диетического питания	Устный опрос, тестирование
	ОПК-2.3 Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по	Знать: виды контроля по совершенствованию технологических	Устный опрос, тестирование

	совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	процессов производства продукции различного назначения Уметь: применять методики определения качества и безопасности продуктов питания и сырья Владеть: практическими навыками определения показателей качества и безопасности продукции различного назначения	
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: основную информацию действий в нестандартных ситуациях за принятые решения Уметь: владеть действиями и нести ответственность за принятые решения Владеть: навыками в нестандартных ситуациях и нести ответственность за принятые решения	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 - ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ОПК-2.1 Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	1. Показатели качества ванилина + органолептические и физико-химические Органолептические и сенсорные Органолептические и аналитические 2. Температура плавления ванилина +80,5-82

	<p>81-85 70-75</p> <p>3. Опишите кислоты как класс пищевых добавок</p> <p>4. Охарактеризуйте регуляторы кислотности – как пищевые добавки</p> <p>5. Опишите вещества, препятствующие слеживанию и комкованию являются пищевой добавкой</p> <p>6. Опишите применение пеногасителей в технологических процессах производства различной продукции</p> <p>7. Опишите использование антиокислителей в пищевой промышленности</p> <p>8. Ванилин по внешнему виду представляет + кристаллический порошок Гранулированный порошок Крошкообразный порошок</p> <p>9. Цвет ванилина + от белого до светло-желтого От белого до ярко-желтого От белого до кремового</p> <p>10. Опишите класс пищевых добавок наполнителей</p> <p>11. Опишите красители – основной класс пищевых добавок</p> <p>12. Охарактеризуйте натуральные красители</p> <p>13. Опишите применение синтетических красителей в пищевой и кондитерской, хлебопекарной промышленности</p> <p>14. Охарактеризуйте назначение и применение неорганических минеральных красителей</p> <p>15. Эмпирическая формула ванилина имеет вид + $C_8H_8O_3$ $C_8H_8O_3$ $C_8H_8O_3$</p> <p>16. Опишите вещества, способствующие сохранению окраски являются пищевыми добавками</p> <p>17. Опишите применение и использование эмульгаторов как пищевых добавок</p> <p>18. Охарактеризуйте эмульгирующие соли – пищевые добавки</p> <p>19. Охарактеризуйте класс пищевых добавок уплотнителей растительных тканей</p> <p>20. Опишите использование усилителей вкуса и запаха в пищевой промышленности</p>
<p>ОПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения</p>	<p>21. Содержание золы в ванилине должно быть не более + 0,05 % 0,1 % 1,0 %</p> <p>22. Ванилин является – + пищевой добавкой Биологически активной добавкой Пищевой биологической активной добавкой</p> <p>23. Охарактеризуйте искусственные усилители вкуса и запаха</p> <p>24. Охарактеризуйте классификацию и применение пряностей как пищевых добавок</p> <p>25. Опишите использование смеси экстрактов пряностей как пищевых добавок</p>

	<p>26. Охарактеризуйте копильные препараты – являются пищевыми добавками</p> <p>27. Опишите применение и использование веществ для обработки муки</p> <p>28. Куркумины хлорофилл , сахарный колер являются красителями + Натуральными Синтетическими Неорганическими минеральными</p> <p>29. Каратиноиды - углеводороды растительного происхождения, имеющие пигменты +красно-желтого Зелено-желтого Светло-желтого</p> <p>30. Опишите использование пенообразователей в пищевой промышленности</p> <p>31. Охарактеризуйте класс пищевых добавок - гелеобразователей</p> <p>32. Охарактеризуйте влагоудерживающие агенты – являются пищевыми добавками</p> <p>33. Опишите применение консервантов как пищевых добавок</p> <p>34. Опишите пропелленты как класс пищевых добавок</p> <p>35. Хлорофилл состоит из сине-зеленого хлорофилла и желто-зеленого в соотношении +3:1 2:1 1:1</p> <p>36. Опишите применение разрыхлителей в хлебопекарной и кондитерской промышленности</p> <p>37. Охарактеризуйте использование стабилизаторов при приготовлении молочной продукции</p> <p>38. Опишите класс пищевых добавок - подсластители</p> <p>39. Охарактеризуйте применение природных подсластителей</p> <p>40. Опишите синтетические подслащивающие вещества - класс пищевых добавок</p>
<p>ОПК-2.3 Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>41. Сахарный колер используют в первую очередь для окрашивания + Алкогольных и безалкогольных напитков Кондитерская промышленность Хлебопекарная промышленность</p> <p>42. Тартразин и индигокармин являются красителями + синтетическими Органическими Натуральными</p> <p>43. Опишите применение природных подсластителей и сахаристых крахмал продуктов</p> <p>44. Опишите применение и назначение подслащивающих веществ</p> <p>45. Опишите использование загустителей как пищевых добавок</p> <p>46. Охарактеризуйте функциональную роль БАД</p> <p>47. Охарактеризуйте БАД – дополнительные источники</p>

	<p>белка и аминокислот</p> <p>48. Индигокармин является красителем цвета + синего Желтого Зеленого</p> <p>49. Тиосульфат натрия и диамид угольной кислоты относятся к веществам, способствующим + сохранению окраски Сохранению аромата Сохранению консистенции</p> <p>50. Охарактеризуйте БАД – дополнительные источники ПНЖК и фосфолипидов</p> <p>51. Охарактеризуйте БАД – дополнительные источники витаминов и минеральные элементы</p> <p>52. Охарактеризуйте БАД – дополнительные источники парафармацевтики</p> <p>53. Охарактеризуйте БАД – дополнительные источники эубиотики</p> <p>54. Охарактеризуйте мутагенные источники пищевых добавок</p> <p>55. Алюминий, серебро и золото используются в промышленности + кондитерской Алкогольной Хлебопекарной</p> <p>56. Охарактеризуйте антимуtagenные источники пищевых добавок</p> <p>57. Опишите пути повышения мутагенов в пищевых продуктах</p> <p>58. Охарактеризуйте пищевые антимуtagenны</p> <p>59. Опишите методику определения показателей качества ванилина</p> <p>60. Охарактеризуйте влияние дозировки ароматизаторов на пищевые свойства продуктов</p>
--	---

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ПК-4 .1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	<p>1. Альгиновая кислота является + загустителем Ароматизатором Антиокислителем</p> <p>2. Пектины являются + загустителем, гелеобразователем Загуститель антиоксидант Загуститель антиокислитель</p> <p>3. Агар-агар является представителем класса + загуститель Пенообразователем Ароматизатором</p>

	<p>4. Образование мутагенов наблюдается при нагревании рыбных продуктов до температуры + 100-220 С 80-100 С 80-150</p> <p>5. Бикарбонат натрия используют + для снижения кислотности для имитации вкуса в качестве эмульгатора</p> <p>6. Перечислите перечень информации наносимой на упаковку ароматизаторов и пищевых добавок</p> <p>7. Перечислите пищевые добавки разрешенные для розничной продажи</p> <p>8. Опишите гигиенические регламенты применения пищевых добавок при производстве продуктов детского питания</p> <p>9. Опишите гигиенические требования по применению пищевых добавок</p> <p>10. Охарактеризуйте нормативную базу в области применения пищевых добавок</p> <p>11. Охарактеризуйте БАД – является фармацевтиками</p> <p>12. Охарактеризуйте БАД как эубиотики</p> <p>13. Охарактеризуйте биологически активные добавки к пище</p> <p>14. Опишите биологически активные добавки влияющие на функции центральной нервной системы</p> <p>15. Опишите биологически активные добавки мягкого успокаивающего действия</p> <p>16. Опишите биологически активные добавки мягкого тонизирующего действия</p> <p>17. Охарактеризуйте биологически активные добавки к пище, способствующие улучшению метаболизма в тканях головного мозга</p> <p>18. Охарактеризуйте биологически активные добавки, влияющие преимущественно на процессы тканевого обмена</p> <p>19. Опишите биологически активные добавки как источник моновитаминов и витаминоподобных веществ</p> <p>20. Охарактеризуйте биологически активные добавки источник поливитаминов без минеральных комплексов</p> <p>21. Антиокислители с учетом их функций делятся на + 3 подкласса 5 подкласса 2 подкласса</p> <p>22. Краситель шафран придает продукции + желто-оранжевый желто-красный желто-зеленый</p> <p>23. Рибофлавин является красителем + синтетическим натуральным минеральным</p> <p>24. Глутаминовая кислота усиливает + вкусовые ощущения запах</p>
--	---

	<p>аромат</p> <p>25. Корица китайская имеет действующее начало за счет + эфирного масла</p> <p>гингерол</p> <p>пиперина</p> <p>26. Охарактеризуйте биологически активные добавки источники поливитаминов, содержащие отдельные минералы и минеральные комплексы</p> <p>27. Охарактеризуйте биологически активные добавки источники жирных кислот</p> <p>28. Опишите биологически активные добавки источники аминокислот</p> <p>29. Охарактеризуйте биологически активные добавки источники витаминном-минеральных комплексов</p> <p>30. Охарактеризуйте биологически активные добавки, содержащие цинк, медь, марганец</p> <p>31. Опишите биологически активные добавки, содержащие кальций и фосфор</p> <p>32. Опишите биологически активные добавки, содержащие калий и магний</p> <p>33. Охарактеризуйте биологически активные добавки, содержащие железо</p> <p>34. Опишите биологически активные добавки, содержащие йод</p> <p>35. Охарактеризуйте биологически активные добавки, содержащие фтор</p> <p>36. Охарактеризуйте биологически активные добавки, содержащие хром</p> <p>37. Опишите биологически активные добавки, содержащие селен</p> <p>38. Охарактеризуйте биологически активные добавки, содержащие кремней</p> <p>39. Опишите биологически активные добавки, содержащие полиминеральные комплексы</p> <p>40. Охарактеризуйте биологически активные добавки к пищи, поддерживающие функцию иммунной системы</p> <p>41. Загустители образуют с водой + высоковязкие растворы твердые растворы жидки растворы</p> <p>42. Хитозан относится к классу + полисахаридов моносахаридов сахаридов</p> <p>43. Пищевая добавка желатин является + белковым продуктом углеводным продуктом жировым продуктом</p> <p>44. Аллилизотиоцианат является антимикробным компонентом + горчичного порошка льняного порошка рапсового порошка</p> <p>45. Эмульгаторы пищевые добавки поверхностное натяжение на границе раздела фаз</p>
--	---

	<p>+ уменьшающие Увеличивающие Сохраняющие свое состояние</p> <p>46. Охарактеризуйте биологически активные добавки – источники веществ антиоксидантного действия и веществ, влияющих на энергетический обмен</p> <p>47. Опишите биологически активные добавки – антиоксиданты</p> <p>48. Охарактеризуйте биологически активные добавки влияющие на энергетический обмен</p> <p>49. Охарактеризуйте биологически активные добавки для поддержания функции сердечно-сосудистой системы</p> <p>50. Опишите биологически активные добавки влияющие на функцию сердечно-сосудистую систему</p> <p>51. Опишите биологически активные добавки, способствующие на нормализацию липидного обмена</p> <p>52. Охарактеризуйте биологически активные добавки, способствующие на нормализацию периферического кровообращения, в том числе мозгового</p> <p>53. Охарактеризуйте биологически активные добавки к пищи, поддерживающие функцию органов дыхания</p> <p>54. Опишите биологически активные добавки к пищи, поддерживающие функции органов пищеварения</p> <p>55. Охарактеризуйте биологически активные добавки улучшающие процессы пищеварения и функционального состояния ЖКТ</p> <p>56. Опишите биологически активные добавки для поддержания функции печени и жлочного пузыря</p> <p>57. Опишите биологически активные добавки регулирующие аппетит</p> <p>58. Опишите биологически активные добавки снижающие риск развития воспалительных и язвенных процессов ЖКТ</p> <p>59. Опишите биологически активные добавки снижающие риск углеводного обмена</p> <p>60. Опишите биологически активные добавки влияющие на процесс детоксикации и способствующие выделению из организма чужеродных токсичных веществ</p>
--	--

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование

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

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

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не 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.  Живодерова С.П.

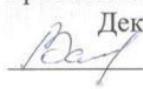
Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024 г.

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.