

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
Б1.О.03 ФИЗИОЛОГИЯ 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-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	Знать: Основные теории и альтернативные системы питания Уметь: умеет организовать альтернативные системы питания Владеть: навыками организации альтернативных систем питания	Устный опрос, тестирование
	УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами.	Знать: Особенности национальных кухонь Уметь: оценить безопасность продуктов питания Владеть: навыками оптимизации рационов питания населения и обогащения пищевых продуктов	Устный опрос, тестирование
	УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации	Знать: терминологию в рамках своей специальности Уметь: уметь поддержать разговор на профессиональную	Устный опрос, тестирование

	общения	ю тему Владеть: владеть профессиональной терминологией на уровне, обеспечивающем возможность эффективного общения в академической и профессиональной среде	
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции питания	Знать: принципы составления пищевого рациона Уметь: организовать рациональное питание Владеть: навыками составления суточного рациона питания для различных групп потребителей	Устный опрос, тестирование
	ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания	Знать: Особенности построения рационального питания Уметь: на основе физиологических требований к составлению меню организовать питание в столовых и промышленных предприятиях. Владеть: навыками составления суточного рациона питания для различных	Устный опрос, тестирование

		групп потребителей	
	ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания	Знать: физиологические принципы сочетаемости продуктов и блюд Уметь: сочетать продукты и блюда Владеть: навыками расчета химического состава и энергетической ценности блюд	Устный опрос, тестирование
ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса	ПК-3.1 Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом	Знать: современное состояние и перспективы развития науки о питании; роль питания в жизнедеятельности человека Уметь: определить пищевую ценность продуктов животного и растительного происхождения Владеть: методами определения суточного расхода энергии человеком	Устный опрос, тестирование

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе освоения**

**Таблица 2.1 - УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия**

<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>УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физиология питания как наука. Значение питания в жизни человека.</li> <li>2. Охарактеризуйте виды нетрадиционного питания</li> <li>3. Охарактеризуйте виды традиционного питания</li> <li>4. Питание и состояние здоровья населения.</li> <li>5. Болезни, связанные с неправильным питанием.</li> <li>6. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки о питании.</li> <li>7. Укажите ферменты, расщепляющие белки до аминокислот: липазы +протеазы Карбогидразы</li> <li>8. Роль питания в жизнедеятельности организма.</li> <li>9. Основные принципы рационального питания.</li> <li>10. Витамины, как биологически активные вещества.</li> <li>11. Витамины, как незаменимые компоненты пищи.</li> <li>12. Принципы подбора продуктов и кулинарных блюд для отдельных приемов пищи (завтрак, обед, полдник и ужин).</li> <li>13. Укажите ферменты, расщепляющие жиры: +липазы протеазы карбогидразы</li> <li>14. Укажите ферменты, расщепляющие углеводы: липазы протеазы +карбогидразы</li> <li>15. Укажите нутриентный состав зерна: 10% белка, 90 % жира, 3% углеводов +12% белка, 3% жира, 70% углеводов 70% белка, 10 % жира, 5% углеводов</li> <li>16. Энергетические затраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки.</li> <li>17. Факторы, сохраняющие и разрушающие витамины</li> <li>18. Основные принципы рационального питания.</li> <li>19. Характеристика «физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии» взрослого трудоспособного человека.</li> <li>20. Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека? +свиной жир говяжий жир рыбий жир</li> </ol>

<p>УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами.</p>	<p>21. Процессы, характеризующие растущий организм.  22. Роль белков в питании детей, потребность, источники.  23. Морфологический состав крови.  24. Роль питания в изменении химического состава крови.  25. Процессы, характеризующие старение организма.  26. Физиологическая роль витаминов.  27. Источником полноценных (содержащих все незаменимые аминокислоты) белков являются(ет)ся...  макаронные изделия  масло сливочное  + молоко  28. Физиологическая роль витамина С, Авитаминоз, гиповитаминоз. Потребность, источники.  29. Факторы, разрушающие и сохраняющие витамин С.  30. Физиологическая роль минеральных веществ.  31. Макро- и микроэлементы. Минеральные вещества щелочной и кислой ориентации.  32. Роль жиров в питании детей, потребность, источники.  33. Суть пищеварения в организме заключается в ...  химическом расщеплении органических соединений на неорганические  механическом раздроблении пищи на мелкие частички  + ферментном расщеплении крупных органических соединений на более мелкие  34. Обмен веществ и энергии понижается...  при тяжёлой физической работе  после приёма пищи  + во время сна  35. Роль углеводов в питании детей, потребность, источники.  36. Роль витаминов в питании детей, потребность, источники.  37. Роль минеральных веществ в питании детей, потребность, источники.  38. Режим питания различных возрастных групп детей и подростков.  39. Суточный расход энергии определяют для обеспечения человека витаминами  + для обеспечения человека пищей, соответствующей его энергетическим затратам и пластическим процессам для научных целей  40. Магний влияет на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Всего больше его содержится в ...  мясе  рыбе  + в хлебе</p>
--	--

<p>УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения</p>	<p>41. Влияние избыточного и недостаточного количества жира на здоровье человека.  42. Классификация витаминов.  43. Роль витамина А. β-каротин, условия его превращения в витамин А, источники.  44. Витамин D. Его участие в питании детей, в профилактике рахита.  45. Витамин С, его роль, потребность, источники.  46. В течение какого времени происходит переваривание в желудке?  +4-8 ч  6-12 ч  15-24 ч  47. Концентрация соляной кислоты в желудочном соке человека составляет  +0,4-0,5%  0,6-0,9%  1,2-1,5%  48. Роль витамина В1, потребность, источники.  49. Роль витаминов А и D в питании детей.  50. Участие витамина D в профилактике рахита, в нормализации фосфорного и кальциевого обмена  51. Что такое основной обмен, его показатели.  52. Главная функция углеводов - ...  +обеспечение организма энергией  участие в образовании биологически важных соединений  53. Сколько воды (л) выделяется через кожу в сутки?  + 0,6  1,2  1,8  54. Характеристика простых углеводов. Углеводный обмен.  55. Классификация сложных углеводов.  56. Классификация минеральных веществ.  57. Физиологическая роль Са (кальция). Потребность и источники.  58. Строение и функция крови и сосудов.  59. Из каких величин состоят суточные энергозатраты?  60. Сколько воды (л) выделяется через кишечник в сутки?  + 0,15  1,2  1,8</p>
---	---

**Таблица 2.2 - ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания**

<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>ОПК-4.1 Обосновывает и реализует</p>	<p>1. Потребность в углеводах, соотношение</p>

<p>методы моделирования в производстве продукции питания</p>	<p>простых и сложных углеводов в рационе</p> <p>2. Критерии полноценности белка.</p> <p>3. Влияние избыточного и недостаточного количества белка в рационе</p> <p>4. Роль жиров в жизнедеятельности организма.</p> <p>5. Роль основных веществ в питании лиц пожилого возраст</p> <p>6. Для детей трехлетнего возраста рекомендуется режим питания: 3-х разовый +4-х разовый 6-х разовый</p> <p>7. Функциональное питание. Функциональные ингредиенты, их роль в сохранении здоровья и предотвращения серьезных заболеваний организма</p> <p>8. Потребность в витаминах, условия сохранения витаминов в продуктах и блюдах.</p> <p>9. Витаминизация готовой пищи.</p> <p>10. Показатели количественного соотношения пищевых веществ в рационе.</p> <p>11. Какая доля белка (%) приходится на общую массу тела человека? + 17 26 35</p> <p>12. Суточная потребность в воде (л) взрослого человека в среднем составляет +2,5-3 3,5-4 4,5-5</p> <p>13. Принципы подбора продуктов и кулинарных блюд для отдельных приемов пищи (завтрак, обед, полдник и ужин).</p> <p>14. При физической нагрузке или при высокой температуре суточная потребность в воде (л) взрослого человека в среднем составляет? 2,5-3 +3,5-5 4,5-5</p> <p>15. Какие продукты богаты кальцием? природные злаки +молочные продукты растительные жиры</p> <p>16. К высокобелковым продуктам относятся: +яйца овощи макаронные изделия</p> <p>17. Роль жирорастворимых витаминов: А, D, Е.</p> <p>18. Роль водорастворимых витаминов: витамин С, витамины группы В.</p> <p>19. Роль «пищевых волокон».</p>
--	---



	20. Роль пектиновых веществ, продукты – источники.
ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания	<p>21. Какие продукты богаты пищевыми волокнами?  +природные злаки  растительные жиры  натуральные соки и напитки</p> <p>22. К микроэлементам относятся:  +йод;  кальций;  калий.</p> <p>23. Роль белков в питании.</p> <p>24. Проблема белка в питании людей Земного шара.</p> <p>25. Кальций, незаменимый компонент пищи, условия его усвоения, источники кальция.</p> <p>26. Строение и функции пищеварительных органов.</p> <p>27. Желудочный сок, состав, функции. Вклад И.П. Павлова в физиологию пищеварения.</p> <p>28. В каком сырье присутствуют фитоэлементы и фитокомплексы?  природные злаки  растительные жиры  +натуральные соки и напитки</p> <p>29. Строение и функции печени, ее роль в процессе пищеварения.</p> <p>30. Полостное и пристеночное пищеварение</p> <p>31. Физиологическая роль белка.</p> <p>32. Физиологическая роль углеводов</p> <p>33. Физиологическая роль минеральных веществ: роль макроэлементов в организме человека.</p> <p>34. Неблагоприятное влияние на человека недостаточного и избыточного содержания микроэлементов в пищевых рационах.</p> <p>35. Профилактика дефицита йода и железа, программа по их ликвидации.</p> <p>36. Показатели режима питания.</p> <p>37. К продуктам, являющимся важнейшими пищевыми источниками белка, относятся  картофель  крупы  +мясо</p> <p>38. Микроэлементы. Значение в питании микроэлементов: железо, йод, фтор, цинк, селен.</p> <p>39. Авитаминоз это:  избыток витаминов;  +недостаток витаминов;  нормальное поступление витаминов.</p> <p>40. Основной структурный макроэлемент костей</p>

	<p>и зубов: натрий; магний; +кальций</p>
<p>ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания</p>	<p>41. Функциональные пищевые вещества и их роль. 42. Доля белков животного происхождения в пищевом рационе. 43. Доля жиров растительного происхождения в пищевом рационе. 44. Доля жиров растительного происхождения в рационе. 45. Жиры животного и растительного происхождения. 46. Состояние авитаминозов, гиповитаминозов, гипервитаминозов. 47. Какие вещества относятся к пищевым волокнам: +целлюлоза крахмал глюкоза 48. Строение пищеварительного аппарата, функция отдельных органов. 49. Строение ротовой полости. Состав и функция слюны, ее роль в дальнейшем пищеварении. 50. Строение и функция желудка. Состав желудочного сока, его участие в пищеварении, И.П.Павлов о фазах желудочной секреции. 51. Строение и функция 12-ти перстной кишки. Состав поджелудочного сока, его участие в дальнейшем пищеварении. 52. К незаменимым аминокислотам относятся: +лизин; рибофлавин тиамин 53. Сбалансированность пищевого рациона. Какими показателями она характеризуется? 54. Роль тонкого кишечника в процессе пищеварения. Роль полостного и пристеночного пищеварения в переваривании и усвоении пищевых веществ. 55. Строение и функция печени в обеспечении процессов пищеварения. 56. Физиологическая роль белка. 57. В каком сырье присутствуют линолевая, линоленовые кислоты и омега-3-жирные кислоты? природные злаки молочные продукты +растительные жиры</p>

	<p>58. Виды недостаточности витаминов, гипervитаминоз. Жирорастворимые и водорастворимые витамины.</p> <p>Потребность, источники.</p> <p>59. Физиологическая роль витамина А и В-каротина. Условия превращения провитамина в активный витамин А.</p> <p>60. Потребность и источники Са. Зависимость усвоения Са от содержания в рационе фосфора, магния и жира.</p>
--	---

**Таблица 2.3 - ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса**

<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-3.1 Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Малый и большой круг кровообращения,</li> <li>2. Аминокислотный состав. Белки животного и растительного происхождения.</li> <li>3. Физиологическая роль жиров. Потребность и источники</li> <li>4. Жирнокислотный состав. Жиры животного и растительного происхождения.</li> <li>5. Физиологическая роль углеводов. Потребность и источники.</li> <li>6. Углеводный обмен. Простые и сложные углеводы.</li> <li>7. Что такое пищеварение?</li> <li>8. Что относится к пищеварительной системе?</li> <li>9. Условия, способствующие усвоению Са.</li> <li>10. Минеральные вещества, участвующие в процессах кровообращения.</li> <li>11. Основная характеристика простых углеводов.</li> <li>12. Потребность и источники железа.</li> <li>13. Роль пектиновых веществ. Потребность и источники.</li> <li>14. Критерии полноценности белков.</li> <li>15. Роль полиненасыщенных жирных кислот.</li> <li>16. Калорический коэффициент белков, жиров, углеводов.</li> <li>17. Количественный принцип рационального питания. «Рекомендуемые нормы потребностей в основных пищевых веществах и калориях (в энергетической ценности) пищевого рациона».</li> <li>18. Какова роль воды в организме человека?</li> <li>19. Опишите виды энерготрат человека</li> </ol>

	<p>(регулируемые и нерегулируемые).</p> <p>20. Расскажите про зависимость изменения массы тела от калорийности</p> <p>21. Каковы основные компоненты энергетических затрат организма и потребности в энергии?</p> <p>22. Что такое основной обмен?</p> <p>23. Какие факторы и условия влияют на величину основного обмена?</p> <p>24. Какие затраты энергии человек способен изменить по своему желанию?</p> <p>25. Что такое коэффициент физической активности?</p> <p>26. Как влияют традиционные способы кулинарной обработки пищи на ее энергетическую ценность?</p> <p>27. Белки животного и растительного происхождения, их полноценность.</p> <p>28. Белковая недостаточность у детей раннего возраста.</p> <p>29. Продукты – источники белка</p> <p>30. Участие жиров в энергетических и пластических процессах.</p> <p>31. Суточная потребность в жире.</p> <p>32. Продукты животного и растительного происхождения.</p> <p>33. Перегретые жиры – влияние на здоровье человека.</p> <p>34. В каком отделе всасывается вода и электролиты:  желудке  двенадцатиперстной кишке  + толстом кишечнике</p> <p>35. Основные продукты гидролиза белков:  высшие жирные кислоты  +аминокислоты  моносахариды</p> <p>36. Основные принципы рационального питания взрослого трудоспособного населения.</p> <p>37. Сбалансированное питание, его показатели.</p> <p>38. Какие факторы влияют на здоровье человека?</p> <p>39. Суточные энерготраты. Виды энерготрат.  Примеры.</p> <p>40. Перечислить задачи физиологов по улучшению здоровья и работоспособности населения</p> <p>41. Что такое длительный алиментарный дисбаланс в питании и каковы его последствия в толстом кишечнике;  тонком кишечнике.?</p> <p>42. Понятие об усвояемости пищи. Аппетит и его значение в процессе усвоения пищи.</p>
--	---

	<p>43. Характеристика видов энергозатрат, их величины и факторы, влияющие на них.</p> <p>44. Как осуществляется обеспечение энергией человека при потреблении различных нутриентов питания?</p> <p>45. Что понимают под энергетической и биологической ценностью?</p> <p>46. Основные показатели режима питания, влияние их на здоровье человека.</p> <p>47. Роль социально-экономических аспектов в питании на здоровье человека</p> <p>48. В каких органах перевариваются углеводы: + желудке; + в ротовой полости; в почках</p> <p>49. Сколько воды (л) выделяется через легкие в сутки? 0,6 -1,2 + 0,35</p> <p>50. Сколько воды (л) выделяется через почки в сутки? 0,6 1,2 +1,5</p> <p>51. Сколько килокалорий выделяется при разложении углеводов 6 9 + 4</p> <p>52. Какая пища дольше переваривается в желудке? богатая углеводами богатая белками +жирная пища</p> <p>53. Сколько килокалорий составляют энергозатраты студентов +3300 1500 5000</p> <p>54. Сколько килокалорий выделяется при разложении жира: 12 +9 5</p> <p>55. Рекомендуемая среднесуточная потребность в углеводах для студентов: + 609 300 800 4000</p> <p>56. Рекомендуемая среднесуточная потребность</p>
--	---

	<p>в жирах для студентов:  +140  300  65  57. Обед должен удовлетворять потребность в нутриентах на, (%):  15-25;  +35-45  60-70  58. Избыточное потребление жиров приводит к: развитию малокровия;  + атеросклерозу  поражению опорно-двигательного аппарата  59. Оптимальный перерыв между приемами пищи, (час.):  2-3;  + 4-5  8-10  60. В рационе пожилых людей следует ограничивать  +хлорид натрия;  белки;  пищевые волокна</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

#### Шкалаоценивания

Пределдлительностиконтроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласноплана
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критериикоценки:	Выполненовернозаданий
«5», если	(85-100)% правильныхответов
«4», если	(70-85)% правильныхответов
«3», если	(50-70)% правильныхответов

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 квалитативного типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и квантитативного (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. Павлова Павлова О.Г.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол №7 от 19.01.2024 г.

Зав. кафедрой Яичкин Яичкин Владимир Николаевич

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

Васильев Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств  
Васильев И.В.