

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б1.В.ДВ.09.01 Производство круп

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника бакалавр

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

ПК-5: готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

Знать:

Этап 1: Требования к качеству основного и дополнительного сырья при производстве круп

Этап 2: Технологические схемы приготовления крупяных продуктов; факторы, оказывающие влияние на качество продукции.

Уметь:

Этап 1: Перерабатывать крупяное сырье; провести необходимые технологические расчеты.

Этап 2: Определять пригодность сырья для производства крупяных продуктов.

Владеть:

Этап 1: Навыками определения качества основного и дополнительного сырья производства крупяных продуктов; проведения научно-исследовательской работы.

Этап 2: Опытном анализа, обобщения и систематизации полученных сведений.

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

| Наименование компетенции | Критерии сформированности компетенции | Показатели | Способы оценки |
|--------------------------|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК-5 | готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства | знать: требования к качеству основного и дополнительного сырья при производстве крупяных продуктов; уметь: перерабатывать крупяное сырье; провести необходимые технологические расчеты; владеть: навыками определения качества основного и дополнительного сырья производства крупяных продуктов; проведения научно-исследовательской работы. | Проверка конспектов лекций, тестирование Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование Проверка полученных результатов, тестирование |

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

| Наименование компетенции | Критерии сформированности компетенции | Показатели | Способы оценки |
|--------------------------|---------------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК-5 | готов реализовывать технологии хране- | знать: технологические схемы приготовления крупяных про- | Проверка конспектов лекций, |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | ния и переработки продукции растениеводства и животноводства | дуктов; факторы, оказывающие влияние на качество продукции; уметь: организовать и провести технологический процесс производства крупяных продуктов; владеть: опытом анализа, обобщения и систематизации полученных сведений. | тестирование Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование Проверка полученных результатов, рефератов, тестирование зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование |
|--|--|--|--|

3. Шкала оценивания.

Университет использует систему оценок соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Система оценок и описание систем оценок представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Шкалы оценивания

| Диапазон оценок, в баллах | Экзамен | | Зачет |
|---------------------------|--------------------------|---------------------------|-----------|
| | европейская шкала (ECTS) | традиционная шкала | |
| [95;100] | A – (5+) | отлично – (5) | зачтено |
| [85;95) | B – (5) | | |
| [70;85) | C – (4) | хорошо – (4) | |
| [60;70) | D – (3+) | удовлетворительно – (3) | |
| [50;60) | E – (3) | | |
| [33,3;50) | FX – (2+) | неудовлетворительно – (2) | незачтено |
| [0;33,3) | F – (2) | | |

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

| ECTS | Описание оценок | Традиционная шкала |
|----------|--|------------------------------|
| A | Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. | отлично (зачтено) |
| B | Отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным мате- | |

| | | |
|-----------|---|---|
| | риалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному. | |
| С | Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. | хорошо (зачтено) |
| Д | Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки. | удовлетворительно (зачтено) |
| Е | Посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному | удовлетворительно (незачтено) |
| FX | Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий. | неудовлетворительно (незачтено) |
| Ф | Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий. | неудовлетворительно (незачтено) |

Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах

| Этапы формирования компетенций | Формирование оценки | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------|-----------|-------------------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | незачтено | | | зачтено | | | |
| | неудовлетворительно | | удовлетворительно | | хорошо | отлично | |
| | F(2) | FX(2+) | E(3)* | D(3+) | C(4) | B(5) | A(5+) |
| | [0;33,3) | [33,3;50) | [50;60) | [60;70) | [70;85) | [85;95) | [95;100) |
| Этап-1 | 0-16,5 | 16,5-25,0 | 25,0-30,0 | 30,0-35,0 | 35,0-42,5 | 42,5-47,5 | 47,5-50 |
| Этап 2 | 0-33,3 | 33,3-50 | 50-60 | 60-70 | 70-85 | 85-95 | 95-100 |

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 6 - ПК-5: готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Этап 1

| Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности | Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности |
|--|--|
| Знать: требования к качеству основного и дополнительного сырья при производстве крупяных продуктов; | <ol style="list-style-type: none"> 1 Общие сведения о анатомическом строении зерна крупяных культур. Понятие о качестве. 2 Физико-химические и биохимические свойства. 3 Структурно-механические и теплофизические свойства. 4 Технологические свойства зерна. 5 Оценка качества зерна, поступающего на крупозавод. 6 Ассортимент и нормы качества круп. |
| Уметь: перерабатывать крупяное сырье; провести необходимые технологические расчеты; | <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие о технологическом процессе, технологических системах. 2. Технологические процессы в подготовительном отделении крупозавода. 3. Технологические процессы в шелушильном отделении крупозавода. 4. Очистка зерна на воздушно-ситовых сепараторах. 5. Выделение примесей, отличающихся плотностью, аэродинамикой. 6. Гидротермическая обработка зерна. |

| | |
|---|--|
| | 7. Нормы качества зерна перед шелушением. |
| Владеть: навыками определения качества основного и дополнительного сырья и крупяных продуктов; проведения научно-исследовательской работы. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Методика определения влажности крупы. 2. Методика определения зольности крупы 3. Определение потребительских достоинств крупы 4. Определение содержания доброкачественного ядра. 5. Прогоркание крупы и способы сохранения ее качества при хранении 6. Оценка качества зерна крупяных культур. |

Таблица 7 - ПК-5: готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Этап 2

| Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности | Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности |
|---|--|
| Знать: технологические схемы приготовления крупяных продуктов; факторы, оказывающие влияние на качество продукции; | <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление перерабатываемых смесей. 2. Компоновка схемы технологического процесса в зависимости от перерабатываемой культуры и выпускаемой продукции. 3. Принципы последовательности проводимых операций. 4. Процесс шелушения крупяных культур. 5. Шелушительное оборудование: вальцедековые станки, центробежные шелушители, постава, обочные машины 6. Оборудование для разделения продуктов шелушения: рассевы, падди-машины, бураты, самосортирующие крупотделители. 7. Определение эффективности процесса крупотделения. |
| Уметь: организовать и провести те технологический процесс производства крупяных продуктов; | <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология гречневой крупы и пшена. 2. Технология овсяной и рисовой крупы. 3. Технология пшеничной и ячменной крупы. 4. Технология кукурузной и гороховой крупы. 5. Технология круп повышенной питательной ценности. |
| Владеть: опытом анализа, обобщения и систематизации полученных сведений | <ol style="list-style-type: none"> 1. Влияние крупности зерна на эффективность его шелушения. 2. Влияние нагрузки на эффективность шелушения зерна. 3. Влияние зазора и времени на эффективность шелушения. 4. Разделение шелушенных и нешелушенных зерен, отличающихся размерами. |

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования 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 8 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции

| Виды занятий и контрольных мероприятий | Оцениваемые результаты обучения | Описание процедуры оценивания |
|---|---|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 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, тестирование |
| Промежуточная аттестация | Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине | |

Таблица 9 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции

| Виды занятий и контрольных мероприятий | Оцениваемые результаты обучения | Описание процедуры оценивания |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 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, , тестирование |
| Промежуточная аттестация | Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине | зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование |

Содержание столбца 3 «Описание процедуры оценивания» таблиц 8 и 9 должно соответствовать содержанию столбца 4 «Процедура оценивания» таблиц 1 и 2 «Показатели и критерии оценивания компетенций» Оценочных материалов дисциплины.

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.

Доклад–подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- проблемность / актуальность;
- новизна / оригинальность полученных результатов;
- глубина / полнота рассмотрения темы;
- доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность выводов;
- логичность / структурированность / целостность выступления;
- речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);
- используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);
- наглядность / презентабельность (если требуется);
- самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на

выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться группой преподавателей/экспертов. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

- индивидуальное (проводит преподаватель)
- групповое (проводит группа экспертов);
- ориентировано на оценку знаний
- ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Критерии оценки при собеседовании:

- глубина и систематичность знаний;
- адекватность применяемых знаний ситуации;
- Рациональность используемых подходов;
- степень проявления необходимых качеств;
- Умение поддерживать и активизировать беседу;
- проявленное отношение к определенным

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.

Реферат–продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения.

Критерии оценки (собственно текста реферата и защиты):

-информационная достаточность;

-соответствие материала теме и плану;

-стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат и др.);

-наличие выраженной собственной позиции;

-адекватность и количество использованных источников (7 –10);

-владение материалом

Эссе-средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме. Особенность эссе от реферата в том, что это – самостоятельное сочинение-размышление студента над научной проблемой, при использовании идей, концепций, ассоциативных образов из других областей наук и, искусства, собственного опыта, общественной практики и др. Эссе может использоваться на занятиях (тогда его время ограничено в зависимости от целей от 5 минут до 45 минут) или внеаудиторно.

Критерии оценки:

-наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

–наличие четко определенной личной позиции по теме эссе;

–адекватность аргументов при обосновании личной позиции

–стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз, и т.д.)

–эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение и т.д.).

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 теории педагогических измерений, может включать задания различных типов (например, эссе или

сочинения), 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.

Параметры оценочного средства

| | |
|---|--|
| 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, рефератов, 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.

По итогам экзамена, как правило, выставляется оценка по шкале порядка: «отлично»- 21-25 баллов; «хорошо»- 17,5-21 балл; «удовлетворительно»- 12,5-17,5 баллов; «неудовлетворительно»- 0-12,5 баллов.

Содержание форм текущего и промежуточного контроля корректируется исходя из учебного плана и процедур оценивания представленных в таблицах 1 и 2 «Показатели и критерии оценивания компетенций» Оценочных материалов дисциплины.

6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.

1. Тестовые задания (предоставляются в полном объеме)
2. Типовые контрольные задания (рефератов)

6.1. Тестовые задания (предоставляются в полном объеме)

1. Для шелушения зерна каких культур применяют вальцедековые станки:
 - + просо и гречиха
 - рис и овес
 - ячмень и овес
 - ячмень и горох
2. Для шелушения зерна какой культуры используют шелушильный постав:
 - + овес

- гречиха
- просо
- ячмень

3. Для шелушения зерна какой культуры применяют шелушители с обрезаемыми вальцами:

- + рис
- ячмень
- овес
- просо

4. Укажите основные задачи гидротермической обработки зерна в крупяном производстве:

- + укрепление ядра
- разрыхление ядра
- повышение выхода дробленого ядра
- изменение теплофизических свойств зерна

5. Укажите режимы ГТО зерна гречихи в крупяном производстве:

- + пропаривание в течение 5 мин под давлением 0,25...0,30 МПа, отволаживание 20...30 мин, сушка, охлаждение
- увлажнение водопроводной водой и отволаживание 6...12 часов
- пропаривание в течение 5 мин под давлением 0,25...0,50 МПа, охлаждение водопроводной водой, отволаживание 2...3 часа
- увлажнение водой с температурой 45...50 °С, отволаживание 1...2 часа, сушка, охлаждение

6. Укажите режимы ГТО зерна овса в крупяном производстве:

- + пропаривание 3 мин под давлением 0,05...0,10 МПа, сушка, охлаждение
- пропаривание 5 мин под давлением 0,25...0,30 МПа, отволаживание 2...3 часа
- увлажнение водопроводной водой и отволаживание 4...8 часов
- увлажнение водой с температурой 45...50 °С, отволаживание 12...16 часов, сушка

7. Укажите требования к качеству зерна проса, поступающего в шелушильное отделение крупяного завода:

- + содержание сорной примеси не более 0,3 %, влажность 13,5 %
- содержание сорной примеси не более 0,1 %, влажность 11,5 %
- содержание сорной примеси не более 0,5 %, влажность 15,5 %
- содержание сорной примеси не более 0,7 %, влажность 17,5 %

8. Укажите требования к качеству крупяного зерна гречихи после очистки и гидротермической обработки:

- + содержание сорной примеси не более 0,5 %, влажность 12,5 %
- содержание сорной примеси не более 0,1 %, влажность 10,0 %
- содержание сорной примеси не более 0,3 %, влажность 14,5 %
- содержание сорной примеси не более 0,7 %, влажность 16,0 %

9. Укажите основные правила организации и ведения технологического процесса производства гречневой крупы-ядрицы:

- + шелушение зерна осуществляется пофракционно параллельными по-

токами

- шелушение зерна проводят без предварительного сортирования на фракции
- разделение продуктов шелушения осуществляется в падди-машинах
- разделение продуктов шелушения осуществляется в триерах

10. Укажите основные правила организации и ведения технологического процесса производства пшена:

- шелушение зерна осуществляется на трех шелушильных системах с промежуточным отбором ядра
- на все шелушильные системы фракции зерна поступают отдельно
- после каждой шелушильной системы проводится однократное провеивание смеси продуктов в аспираторах
- + после каждой шелушильной системы проводится двух-трехкратное провеивание смеси продуктов в аспираторах

11. Укажите основные правила организации и ведения технологического процесса производства овсяной шлифованной крупы:

- + шелушение зерна осуществляется путем двукратной обработки в шелушильном поставе
- шелушение зерна осуществляется путем четырехкратной обработки в шелушильном поставе
- ядро подвергается двукратному шлифованию в машинах А1-ЗШН-3
- ядро подвергается однократной обработке в обоечной машине

12. Укажите основные правила организации и ведения технологического процесса производства перловой крупы:

- шелушение зерна осуществляется на четырех системах шелушильных поставов
- + шелушение зерна осуществляется на двух системах обоечных машин и двух системах машин А1-ЗШН-3
- шелушение зерна осуществляется на двух системах вальцедековых станков
- шлифование и полирование ядра осуществляется на пяти шлифовальных и пяти полировальных системах
- отбор перловой крупы проводится без ее шлифования и полирования

13. Укажите основные правила организации и ведения технологического процесса производства шлифованной рисовой крупы:

- + шелушеное зерно подвергается трех-четырекратному шлифованию
- шелушение зерна проводят без предварительного сортирования на фракции
- шелушеное зерно подвергается четырех-шестикратному шлифованию

14. Какая из машин применяется для удаления остей:

- дежерминатор
- голлендр
- + энтгранер
- постав

15. Какое оборудование применяется для крупосортирования при переработке проса:

- падди-машина
- триер

- рассев
- + не применяется

16. Какое оборудование применяется для шелушения ячменя:

- вальцедековый станок
- + шелушитель А1-ЗШН-3
- станок ЗРД-2,5
- шелушильный постав

17. Из какого материала изготовлена дека при шелушении проса:

- абразивная
- сетчатая
- + резино-тканевая
- металлическая

18. Какие деформация происходят в центробежном шелушителе:

- сжатия и сдвига
- удара и истирания
- длительного истирания
- + однократного удара

19. Каково допустимое содержание металломагнитной примеси в крупе:

- 2 мг/кг
- + 3 мг/кг
- 4 мг/кг
- 5 мг/кг

20. Из какого материала изготовлена поверхность рабочего органа в полировальном поставе РС-125:

- резиновая
- + кожаная
- металлическая
- абразивная

21. Какая из перечисленных круп классифицируется по сортам:

- Полтавская
- Артек
- перловая
- + рисовая

22. Для очистки какого зерна применяются фрикционные сепараторы:

- рис
- + горох
- кукуруза
- просо

23. Для очистки какого зерна применяются фотоэлектронные сепараторы:

- + рис
- гречиха
- овёс

- ячмень

24. В каких машинах выделяются длинные и короткие примеси:

- в сепараторах с прямоугольными отверстиями сит

- в пневмоасpirаторах

+ в триерах

- в пневмостолах

25. Какой из способов ГТО применяется для обработки проса:

- пропаривание в течение 5 мин под давлением 0,25...0,30 МПа, отволаживание 20...30 мин, сушка, охлаждение

- увлажнение водой с температурой 45...50 °С, отволаживание 1...2 часа, сушка, охлаждение

- пропаривание в течение 2 мин под давлением 0,15...0,20 МПа, сушка, охлаждение

+ ГТО не применяется

26. На какое количество фракций разделяется зерно гречихи перед шелушением:

- две

- четыре

+ шесть

- восемь

27. На какое количество фракций разделяется зерно риса перед шелушением:

+ две

- три

- четыре

- не разделяется

28. Шелушение какой культуры производится «конвейерным» способом:

- гречиха

+ просо

- рис

- овёс

29. При помощи какого оборудования производится процесс крупотделения при производстве гречневой крупы:

- падди-машины

+ отсева

- триера

- пневмостола

30. При помощи какого оборудования производится процесс крупотделения при производстве рисовой крупы:

+ падди-машины

- отсева

- триера

- пневмостола

31. Каким из критериев оценивается технологическая эффективность процесса шелушения:

- коэффициент извлечения ядра
- + коэффициент цельности ядра
- коэффициент чистоты извлеченного ядра
- коэффициент извлечения зерна

32. Процесс крупотделения – это:

- сортирование крупы по сортам
- сортирование крупы по номерам
- + разделение зерна и ядра
- контроль крупы

33. По каким свойствам зерна производится процесс крупотделения:

- химические
- биохимические
- теплофизические
- + физические

34. В технологическом процессе производства какой крупы предусмотрено дробление ядра:

- + ячневой
- гречневой
- рисовой
- пшена

35. В каких машинах производится дробление ячменя:

- дежерминаторы
- молотковые дробилки
- вальцедековые станки
- + вальцовые станки

36. На каком оборудовании не производится контроль крупы:

- магнитные сепараторы
- ситовые сепараторы
- + камнеотборники
- аспираторы

37. Какой из побочных продуктов не образуется при производстве крупы:

- мучка
- + шелуха
- дробленка
- лузга

38. Каково содержание ядра в рисовой крупе высшего сорта:

- + 99,7 %
- 99,8 %
- 99,9 %
- 100 %

39. Какой из нормативов качества не применяется при определении сорта крупы:
- содержание дробленого ядра
 - содержание испорченного ядра
 - содержание сорной примеси
 - + содержание зерновой примеси

40. Какая крупяная культура является сырьём для производства перловой крупы:

- + ячмень
- овёс
- пшеница твердая
- пшеница мягкая

41. Какая из перечисленных круп не производится на крупозаводах:

- Полтавская
- Артек
- продел
- + манная

42. Какая степень заражённости крупы вредителями хлебных запасов допускается:

- 1-я степень
- 2-я степень
- 3-я степень
- + не допускается

43. Какая максимальная температура нагрева зерна риса при его сушке:

- 30⁰ С
- + 35⁰ С
- 40⁰ С
- 45⁰ С

44. Какое оборудование применяется для разделения шелушенных и нешелушенных зёрен риса:

- триеры
- + падди-машины
- рассевы
- крупосортировки

45. При производстве какой крупы дроблёнка является побочным продуктом:

- + овсяной
- рисовой
- гречневой
- гороховой

46. Какой из технологических процессов существенно влияет на срок хранения крупы:

- шелушение зерна
- крупотделение
- + шлифование ядра

- дробление

47. Какой из перечисленных продуктов не требует приготовления:

- овсяные хлопья «Геркулес»
- овсяные хлопья «Экстра»
- + кукурузные хлопья
- крупы повышенной питательной ценности

48. Какое оборудование применяется для шелушения гороха:

- центробежный шелушитель
- вальцедековый станок
- шелушильный постав
- + шелушитель А1-ЗШН-3

49. При производстве какой крупы в технологическом процессе применяется ситовечная машина:

- + кукурузной для палочек
- пшеничной
- ячневой
- рисовой

50. Какие культуры невозможно переработать по одной комбинированной схеме:

- гречиха и просо
- овёс и рис
- ячмень и пшеница
- + горох и кукуруза

51. Рекомендованный тип шелушителя для производства рисовой крупы:

- вальцедековый станок
- + двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- машина интенсивного шелушения
- шелушильный постав

52. Рекомендованный тип шелушителя для производства гречневой крупы:

- + вальцедековый станок
- двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- машина интенсивного шелушения
- шелушильный постав

53. Рекомендованный тип шелушителя для производства овсяной крупы:

- вальцедековый станок
- двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- машина интенсивного шелушения
- + шелушильный постав

54. Рекомендованный тип шелушителя для производства перловой крупы:

- вальцедековый станок
- двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- + машина интенсивного шелушения

- шелушительный постав

55. Рекомендованный тип шелушителя для производства пшеничной крупы:

- вальцедековый станок
- двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- + машина интенсивного шелушения
- шелушительный постав

56. Для отделения нешелушенных зерен риса используют :

- ситовечную машину
- рассевы
- воздушно-ситовый сепаратор
- + “падди” машину

57. Технологическая операция, проводимая с зерном на шасталках:

- влаготепловая обработка
- сортировка по размерам
- + удаление остей
- шелушение

58. Культура имеющая самую низкую натуру зерна:

- пшеница
- ячмень
- рожь
- + овес

59. Операция, не относящаяся к финишной обработке ядра при получении крупы:

- плющение
- полирование
- + шелушение
- шлифование

60. Зерновая культура, характеризующаяся наибольшим показателем пленчатости:

- + овес
- пшеница
- рис
- кукуруза
- пшеница

61. В какой анатомической части зерна содержится относительно большее количество белка?

- + алейроновом слое
- в оболочках
- эндосперме
- в периферийной части эндосперма

62. Машины, которые не применяют для очистки зерна от сорной примеси:

- аспираторы
- +сепараторы

- триера
- шелушители

63. Технологическая операция, придающая крупе блестящую поверхность

- плющение
- +полирование
- шелушение
- шлифование

64. Операции, не относящиеся к финишной обработке ядра при получении крупы:

- плющение
- полирование
- +шелушение
- шлифование

65. Машины не пригодные для шелушения риса:

- +голлендры
- +обочные машины
- шелушительные постова
- шелушители с резиновыми вальцами

66. Наибольшее относительное содержание в зерне злаковых культур:

- +крахмала
- жиров
- клетчатки
- белков

67. Сепарирование зерновых масс на решётах машинах основано на показателях:

- длины зерновки
- аэродинамических свойств
- +ширина зерновки
- +толщина зерновки

68. Сепарирование зерновых масс на триерных блоках основано на показателях:

- +длины зерновки
- аэродинамических свойств
- ширина зерновки
- толщина зерновки

69. Активное вентилирование зерновых масс проводится с целью:

- очистки зерновых масс от сорных примесей
- снижения содержания микроорганизмов
- +регулирования температуры
- сушки зерновых масс

70. Для очистки зерна от засоренности, обусловленной зараженностью насекомыми, в процессе подготовки зерна к помолу применяют

- аспираторы
- воздушно-ситовые сепараторы
- +энтолейторы – стерилизаторы
- дуоаспираторы

6.2. Типовые контрольные задания (предоставляются варианты заданий контрольных работ, расчетно-графических работ, индивидуальных домашних заданий, курсовых работ и проектов, темы эссе, докладов, рефератов в количестве не <30 заданий)

Темы рефератов

1. Упаковка, размещение, хранение и отпуск продукции.
2. Организация и ведение технологического процесса на крупоперерабатывающем предприятии.
3. Учет зерна, продуктов переработки, тары.
4. Требования к санитарии, охране труда и пожарной безопасности.
5. Технология производства быстрорастворимых круп.
6. Технология производства круп повышенной питательной ценности.
7. Технология производства круп не требующих варки
8. Технологический процесс переработки овса в толокно и овсяную крупу плющеную.
9. Технологическая схема производства овсяных хлопьев «Экстра»
10. Технологическая схема переработки кукурузы в крупу пятизерную шлифованную.
11. Принципиальная схема технологического процесса переработки гречихи в крупу.
12. Принципиальная схема технологического процесса переработки пшеницы в крупу
13. Принципиальная схема технологического процесса выработки ячневой крупы.
14. Принципиальная схема технологического процесса переработки проса в пшено.
15. Принципиальная схема технологического процесса переработки ячменя в перловую крупу
16. Принципиальная схема технологического процесса выработки из кукурузы крупной крупы для хлопьев и мелкой для кукурузных палочек.
17. Физическая характеристика зерна крупяных культур и продуктов переработки.
18. Магнитная сепарация зерна и продуктов переработки.
19. Перечень и содержание нормативнотехнической документации принятой в крупноперерабатывающих предприятиях.
20. Порядок и режимы сушки крупяного сырья.
21. Контроль технологического процесса качества сырья готовой продукции.
22. Порядок и режимы гидротехнической обработки.
23. Схема и оборудование зерноочистительного отделения. 24. Схема и оборудование технологического отделения. 25. Полирование, шлифование, - схема и оборудование.
26. Нормы выхода крупяной продукции.
27. Порядок расчета выхода продукции.

6.3. Комплект билетов (предусматриваются для дисциплин формой промежуточной аттестации которых является экзамен)