

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б1.В.08 Сортвые особенности хранения и переработки плодоовощной продукции

**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-6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей

Знать:

Этап 1: основной ассортимент и требования к качеству плодоовощной продукции; современную материально-техническую базу хранения и переработки плодоовощной продукции; основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке плодоовощной продукции, режимы обработки сырья;

Этап 2: оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.

Уметь:

Этап 1: обосновывать изменение качества готовой продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции;

Этап 2: оценивать эффективность переработки плодов и овощей с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы.

Владеть:

Этап 1: владеть специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества плодоовощной продукции

Этап 2: уметь работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования

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-6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Готов реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать: основной ассортимент и требования к качеству плодоовощной продукции; современную материально-техническую базу хранения и переработки плодоовощной продукции; основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке плодоовощной продукции, режимы обработки сырья; Уметь: обосновывать изменение качества готовой продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; применять знания о	Проверка конспектов лекций, тестирование Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной

		назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции; Навыки: владеть специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества плодовоовощной продукции	работы Проверка полученных результатов, рефератов
--	--	---	--

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ПК-6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Готов реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать: оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки. Уметь: оценивать эффективность переработки плодов и овощей с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы. Навыки: уметь работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования	Проверка конспектов лекций Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работ Проверка полученных результатов, индивидуальных домашних заданий зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

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 оценки, 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)	незачтено
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	

[0,33,3)

F – (2)

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Описание оценок	Традиционная шкала
А	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.	(зачтено)отлично
В	Отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом 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	(зачтено)хорошо
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с	удов.летво рительно
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	(зачтено)удовлетворительно
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.	(незачтено)неудовлетворительно
F	Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки,	(незачтено)неудовлетворительно

	дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	
--	---	--

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-6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей. 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: основной ассортимент и требования к качеству плодоовощной продукции; современную материально-техническую базу хранения и переработки плодоовощной продукции; основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке плодоовощной продукции, режимы обработки сырья;	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите какие плоды относятся к семечковым. 2. Перечислите какие плоды относятся к косточковым. 3. Перечислите какие ягоды предназначены для транспортирования и хранения . 4. На какие группы делят цитрусовые плоды. 5. Охарактеризуйте пищевую ценность тропических и субтропических плодов. 6. Перечислите химические вещества, входящие в состав плодов и овощей 7. Перечислите какие фруктовые кислоты содержатся в плодах и овощах. Дайте характеристику. 8. Дайте характеристику азотистым веществам находящимся в плодах и овощах. 9. Дайте характеристику красящим веществам находящимся в плодах и овощах. 10. Дайте характеристику витаминам находящимся в плодах и овощах.

<p>Уметь: обосновывать изменение качества готовой продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции</p>	<p>11. Изменения, происходящие в картофеле, овощах и плодах, при их перевозке и хранении 12. Транспортирование картофеля, овощей и плодов 13. Картофель, плоды и овощи как объект хранения. 14. Режимы хранения картофеля, плодов и овощей 15. Способы хранения картофеля, плодов и овощей 16. Хранение картофеля, плодов и овощей в буртах и траншеях 17. Весенне-летнее хранение плодов и овощей 18. Типы стационарных хранилищ</p>
<p>Навыки: владеть специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества плодоовощной продукции</p>	<p>19. При помощи каких машин и механизмов сортируют и калибруют плоды и овощи перед закладкой на хранение? 20. Какую тару используют для перевозки и хранения плодоовощной продукции? 21. Как наносят укрытие на бурты и траншеи? 22. Каковы особенности устройства системы активного вентилирования в хранилищах для картофеля и овощей? 23. Дайте характеристику средств механизации работ по загрузке, выгрузке и товарной обработке продукции в хранилищах? 24. Каковы планировочные особенности холодильников?</p>

Таблица 7 - ПК-6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей. Этап 2.

<p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>	<p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>
<p>Знать: оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.</p>	<p>1. Назовите способы теплоизоляции и герметизации холодильных камер? 2. Охарактеризуйте методы создания РГС. 3. Каковы оптимальные условия хранения картофеля, лука, яблок? 4. Какие мероприятия выполняют при подготовке хранилищ и холодильников к сезону? 5. Как списывают убыль массы плодов и овощей при хранении? 6. Назовите приборы, используемые для контроля основных параметров хранения. 7. Какие требования предъявляют к сырью для производства желе, джема? 8. Как определить желирующие свойства сырья по стустковой пробе? 9. В чем отличие варенья от джема? 10. Опишите основные процессы, происходящие при микробиологическом консервировании плодов и овощей. 11. Назовите факторы, влияющие на протекание микробиологических процессов. 12. Охарактеризуйте основные технологические операции при квашении капусты и мочении яблок.</p>

	13. На какие периоды подразделяют процесс ферментации?
Уметь: оценивать эффективность переработки плодов и овощей с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы.	14. Биологические особенности ягод и плодов, как объектов хранения 15. Прием и укладка плодов на хранение 16. Влияние сорта и внешних условий на лежкость винограда и ягод 17. Значение сорта и условий выращивания на сохраняемость семечковых и цитрусовых 18. Хранение плодов и овощей с применением искусственного холода 19. Размещение продукции в холодильных камерах 20. Газовое хранение овощей 21. Как изменяется интенсивность дыхания плодов и овощей в зависимости от вида, степени зрелости продукции и условий хранения? 22. Назовите методы регулирования продолжительности покоя картофеля и овощей
Навыки: уметь работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования	23. Каковы особенности устройства системы активного вентилирования в хранилищах для картофеля и овощей? 24. Дайте характеристику средств механизации работ по загрузке, выгрузке и товарной обработке продукции в хранилищах? 25. Каковы планировочные особенности холодильников? 26. Назовите способы теплоизоляции и герметизации холодильных камер? 27. Охарактеризуйте методы создания РГС.

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
Самостоятельная работа (выполнение)	Знания, умения и навыки,	Проверка полученных результатов, рефератов

индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	сформированные во время самоподготовки	
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
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работ
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, индивидуальных домашних заданий,
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

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

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.

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

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 качественного типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественного (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.)

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.