

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б1.Б.20 Технология хранения и переработки продукции растениеводства

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

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

ОПК-5 способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

Знать:

Этап 1: основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении.

Этап 2: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве.

Уметь:

Этап 1: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции.

Этап 2: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.

Владеть:

Этап 1: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.

Этап 2: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

Знать:

1 этап: основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении.

2 этап: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве.

Уметь:

1 этап: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции.

2 этап: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.

Владеть:

1 этап: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования;

2 этап: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

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

Знать:

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

2 этап: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.

Уметь:

1 этап: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования.

2 этап: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.

Владеть:

- 1 этап: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования;
- 2 этап: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Знать:

- 1 этап: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки; современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья;
- 2 этап: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.

Уметь:

- 1 этап: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;
- 2 этап: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;

Владеть:

- 1 этап: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.
- 2 этап: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

ПК-12 способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

Знать:

- 1 этап: принципы, методы, способы хранения, технологии переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства; технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции; основные направления переработки продукции растениеводства;
- 2 этап: оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции, влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.

Уметь:

- 1 этап: устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; составлять технологические карты производства и переработки сельскохозяйственной продукции; проводить количественно-качественный учет продукции при хранении; составлять план размещения продукции при хранении;
- 2 этап: оценивать эффективность переработки зерна с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы.

Владеть:

- 1 этап: специальной товароведной, технической и технологической терминологией; основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования;
- 2 этап: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

ПК-15 способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления

Знать:

1 этап: анализ и планирование технологических процессов;

2 этап: критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования;

Уметь:

1 этап: применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур;

2 этап: обоснование выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки

Владеть:

1 этап: работать с данными технологических процессов;

2 этап: составлять планы развития, управления объектами

ПК-21 готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Знать:

1 этап: опыт работы отечественных перерабатывающих предприятий

2 этап: опыт работы зарубежных перерабатывающих предприятий

Уметь:

1 этап: анализировать опыт работы отечественных предприятий

2 этап: анализировать опыт работы зарубежных предприятий

Владеть:

1 этап: работать с данными технологических процессов;

2 этап: составлять планы развития, управления объектами

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
ОПК-5 способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	способность использовать современные технологии и в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве. Уметь: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции. Владеть: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.	Проверка конспектов лекций, тестирование Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование Проверка полученных результатов, рефератов, тестирование Экзамен, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование
ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции и растениеводства и животноводства	Знать: основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении. Уметь: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции. Владеть: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования	
ПК-6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	готов реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки; современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья. Уметь: обосновывать изменение качества готовой продукции в зависимости от режимов и	

		<p>способов обработки сырья; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования.</p> <p>Владеть: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования</p>	
<p>ПК-9</p> <p>готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>готов реализовать технологию и производство, хранения и переработки плодов и овощей, продукции и растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки; современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья</p> <p>Уметь: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования</p> <p>Владеть: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.</p>	<p>Проверка конспектов лекций, тестирование</p> <p>Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование</p> <p>Проверка полученных результатов, рефератов, тестирование</p> <p>Экзамен, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование</p>
<p>ПК-12</p> <p>способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	<p>способны использовать существующие технологии и в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знать: принципы, методы, способы хранения, технологии переработки продукции растениеводства, плодородства и овощеводства; технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции; основные направления переработки продукции растениеводства</p> <p>Уметь: устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; составлять технологические карты производства и переработки сельскохозяйственной продукции; проводить количественно-качественный учет продукции при хранении; составлять план размещения продукции при хранении.</p> <p>Владеть: специальной товароведной, технической и технологической терминологией; основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования</p>	
<p>ПК-15</p> <p>способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве,</p>	<p>способны к анализу и планированию технологических процессов в</p>	<p>Знать: анализ и планирование технологических процессов;</p> <p>Уметь: применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур</p> <p>Владеть:</p>	

переработке и хранении продукции как к объекту управления	растениеводства, животноводстве, переработке и хранении продукции и как к объекту управления	работать с данными технологических процессов	
ПК-21 готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	готов к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: опыт работы отечественных перерабатывающих предприятий Уметь: анализировать опыт работы отечественных предприятий Владеть: работать с данными технологических процессов	Проверка конспектов лекций, тестирование Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование Проверка полученных результатов, рефератов, тестирование Экзамен, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ОПК-5 способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	способность использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве. Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции. Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	Проверка конспектов лекций, тестирование Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование Проверка полученных
ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и	готов реализовывать технологии хранения и	Знать: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в	

переработки продукции растениеводства и животноводства	переработки продукции растениеводства и животноводства	сельском хозяйстве. Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции. Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	результатов, расчетно-графических работ, тестирование Экзамен, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование
ПК-6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	готов реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки. Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции. Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	
ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Знать: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки. Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	
ПК-12 способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	способность использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	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 зерна с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности	Проверка конспектов лекций, тестирование Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы,

		предприятия и продолжительности периода его работы. Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	тестирование Проверка полученных результатов, расчетно-графических работ, тестирование Экзамен, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование
ПК-15 способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования; Уметь: обоснование выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки Владеть: составлять планы развития, управления объектами	
ПК-21 готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	готов к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: опыт работы зарубежных перерабатывающих предприятий Уметь: анализировать опыт работы зарубежных предприятий Владеть: составлять планы развития, управления объектами	Проверка конспектов лекций, тестирование Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование Проверка полученных результатов, расчетно-графических работ, тестирование Экзамен, 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 - Система оценок

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 системы оценок

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.	(зачтено)отлично
B	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.	
C	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	удовлетво рительно
E	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, 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 5 - ОПК-5 способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции 1 этап

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: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве.	Что характеризует пищевую ценность продукта Энергетическая ценность продукта это Биологическая ценность продукта это Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства Биологические потери зерна и семян при хранении
Уметь: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции.	Принципы хранения продуктов по Я.Я.Никитинскому Биоз это хранение с/х продукции Эубиоз Гемобиоз Виды анабиоза Термоанабиоз

	Осмоанабиоз Ксероанабиоз Ценоанабиоз
Владеть: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.	Сквашистость зерна Что такое лужистость Натура зерна Энергия прорастания семян Растяжимость клейковины

Таблица 6 - ОПК-5 способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции 2 этап

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: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве.	Показатели качества зерна и семян Обязательные показатели качества зерна Обязательные показатели качества при определении целевого назначения Дополнительные показатели качества зерна Показатели свежести зерна Какие существуют методы определения влажности зерна
Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.	Основные мукомольные культуры Виды помолов Продукты размола Выхода и сорта муки Продукты переработки зерна и семян в крупу Способы приготовления пшеничного теста для выпечки хлеба
Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	Отруби Мучка Крупка Размол Шелушение

Таблица 7 - ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства 1 этап

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: основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении.	Долговечность Послеуборочное дозревание Способы хранения зерна и продуктов его переработки
Уметь: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции.	Шлифовка и полировка крупы Опарный и безопасный способы приготовления теста Способы извлечения растительного масла из семян
Владеть: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования	Оборудование для получения растительного масла Оборудование для переработки плодоовощной продукции Оборудование для получения комбикормов

Таблица 8 - ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства 2 этап

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: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве.	Методы борьбы с потерями продукции при хранении Факторы влияющие на количество и качество клейковины
Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.	Созревание муки. Процессы, происходящие при размоле зерна Шелушение на обоечных машинах
Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	Оборудование мукомольного производства Оборудование для крупяного производства

Таблица 9 - ПК-6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей 1 этап

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:	Хранение зерновых масс без доступа

<p>основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки; современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья.</p>	<p>воздуха.</p> <p>Характеристика, марки воздушно-решетных машин, технология очистки зерна на воздушно-решетной машине.</p> <p>Марки триерных блоков, принципиальная схема очистки зерна на триерных блоках.</p>
<p>Уметь: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования.</p>	<p>Перечислите основные операции размола зерна в муку.</p> <p>Назовите факторы, вызывающие порчу растительного масла при хранении.</p> <p>Как влияет основное и вспомогательное сырье на качество хлеба.</p> <p>Переработка зерна в муку (технология)</p>
<p>Владеть: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования</p>	<p>Оценка мукомольных свойств на МЛУ-202</p> <p>Основные операции размола и механическая схема МЛУ-202</p> <p>Расчет рецептур помольной смеси</p> <p>Методика определения крупности муки</p> <p>Методика определения белизны муки</p> <p>Методика определения кислотности муки</p> <p>Методика определения органолептических показателей качества муки</p> <p>Методика определения метало примесей в муке</p> <p>Методика пробной выпечки хлеба</p> <p>Методика определения силы муки</p>

Таблица 10 - ПК-6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей 2 этап

<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: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и</p>	<p>Активное вентилирование</p> <p>Режимы хранения зерновых масс.</p>

ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.	Хранение зерновых масс в охлажденном состоянии. Хранение зерновых масс в сухом состоянии.
Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.	Технология производства крупы Технология разделки и расстойки теста Технология выпечки хлеба Технология хранения растительного масла Технология хранения сахарной свеклы
Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	Оценка качества выпеченного хлеба Методика определения кислотности хлеба Методика определения качества и кулинарных достоинств макарон Методика определения масличности семян подсолнечника Методика определения качества крупы Методика определения развариваемости крупы Методика определения кислотности числа растительного масла Методика определения зараженности муки амбарными вредителями Методика определения физических свойств теста.

Таблица 11 - ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства 1 этап

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 продукции переработки; современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья	При помощи каких машин и механизмов сортируют и калибруют плоды и овощи перед закладкой на хранение? Какую тару используют для перевозки и хранения плодоовощной продукции? Как наносят укрытие на бурты и траншеи? Каковы особенности устройства системы активного вентилирования в хранилищах для картофеля и овощей? Дайте характеристику средств механизации работ по загрузке, выгрузке и товарной обработке

	<p>продукции в хранилищах?</p> <p>Каковы планировочные особенности холодильников?</p> <p>Назовите способы теплоизоляции и герметизации холодильных камер?</p> <p>Охарактеризуйте методы создания РГС.</p>
<p>Уметь: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования</p>	<p>Раневые реакции, созревание и старение плодов и овощей при хранении</p> <p>Период покоя и способы предупреждения прорастания картофеля, плодов и овощей</p> <p>Физиологические расстройства при хранении картофеля, плодов и овощей</p> <p>Микроорганизмы развивающиеся при хранении картофеля, плодов и овощей</p> <p>Какие мероприятия выполняют при подготовке хранилищ и холодильников к сезону?</p> <p>Назовите приборы, используемые для контроля основных параметров хранения.</p>
<p>Владеть: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования</p>	<p>Опишите основные процессы, происходящие при микробиологическом консервировании плодов и овощей.</p> <p>Назовите требования, предъявляемые к сырью для производства чипсов.</p> <p>Назовите основные технологические операции при производстве картофельного крахмала.</p> <p>Опишите основные технологические операции при производстве квашеной капусты.</p>

Таблица 12 - ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства 2 этап

<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: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и</p>	<p>Мероприятие, повышающее устойчивость зерновых масс при хранении.</p> <p>Характеристика, марки воздушно-решетных</p>

<p>ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.</p>	<p>машин, технология очистки зерна на воздушно-решетной машине.</p> <p>Марки триерных блоков, принципиальная схема очистки зерна на триерных блоках.</p> <p>Способы сушки зерновых масс и их характеристика.</p> <p>Типы стационарных хранилищ</p>
<p>Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;</p>	<p>Каковы причины изменения химического состава зерна?</p> <p>Состав зерновой массы и характеристика ее компонента Физические свойства зерновой массы (их краткая характеристика)?</p> <p>Сыпучесть, скважистость, их полная характеристика</p> <p>Физиологические процессы, проходящие в картофеле, плодах и овощах при хранении</p> <p>Дыхание, виды дыхания, их характеристика картофеля плодов и овощей</p>
<p>Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Показатели качества, учитываемые при составлении сертификата качества на зерновые культуры и их краткая характеристика</p> <p>Мероприятие, повышающее устойчивость зерновых масс при хранении</p> <p>Перечислите основные операции при подготовке зерна к помолу и поясните их значение.</p> <p>Перечислите основные операции размола зерна в муку.</p> <p>Дайте краткую характеристику способов извлечения масла из семян</p>

Таблица 13 - ПК-12 способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции 1 этап

<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: принципы, методы, способы хранения, технологии переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства; технологические процессы и аппараты, режимы их использования</p>	<p>Характеристика неорганических соединений входящие в химический состав зерна. Белки, виды белков, характеристика белков входящие в состав зерна и семян с/х культур. Углеводы, входящие в состав зерна и семян с/х</p>

при переработке сельскохозяйственной продукции; основные направления переработки продукции растениеводства	культур.
Уметь: устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; составлять технологические карты производства и переработки сельскохозяйственной продукции; проводить количественно-качественный учет продукции при хранении; составлять план размещения продукции при хранении.	Режимы хранения зерновых масс. Хранение зерновых масс в охлажденном состоянии. Хранение зерновых масс в сухом состоянии.
Владеть: специальной товароведной, технической и технологической терминологией; основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования	Методика определения крупности муки Методика определения белизны муки

Таблица 14 - ПК-12 способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции 2 этап

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: оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции, влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.	Жиры, входящие в состав зерна и семян с/х культур. Характеристика пигментов входящих в состав зерна и семян с/х культур.
Уметь: оценивать эффективность переработки зерна с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы.	Хранение зерновых масс без доступа воздуха. Характеристика способов хранения зерновых масс.
Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	Методика определения кислотности муки Методика определения органолептических показателей качества муки

Таблица 15 - ПК-15 способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления 1 этап

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: анализ и планирование технологических процессов;	Методика отбора проб зерна для анализа из мешков. Дайте определение партии зерна, точечной пробы, объединенной пробы, среднесуточной

	пробы, средней пробы, навески.
Уметь: применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур	Классификация зерна и семян по химическому составу. Классификация зерна и семян по использованию. Группы запахов зерна и причины их появления, методика определения. Цвет и вкус зерна, причины изменения цвета и вкуса, методика определения.
Владеть: работать с данными технологических процессов	Технология приготовления теста (безопарный и опарный способ) Технология разделки и расстойки теста Технология выпечки хлеба

Таблица 16 - ПК-15 способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления 2 этап

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: критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования;	Методика отбора точечных проб из автомобиля. Методика отбора точечных проб при хранении зерна насыпью. Методика составления и выделения средней пробы.
Уметь: обоснование выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки	Влажность зерна, экономическое и технологическое значение влажности зерна. Методы определения влажности зерна. Сорная примесь, экономические и технологические значения сорной примеси. Методика определения. Методы определения зараженности зерна амбарными вредителями.
Владеть: составлять планы развития, управления объектами	Технология охлаждения и хранения хлеба Выход хлеба, упек хлеба, усушка хлеба, очерствение хлеба Определение и факторы Показатели качества хлеба и их характеристика

Таблица 17 - ПК-21 готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции 1 этап

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: опыт работы отечественных перерабатывающих предприятий	Выход хлеба, упек хлеба, усушка хлеба, очерствение хлеба Определение и факторы Показатели качества хлеба и их характеристика Культуры используемые для производства растительного масла в России и Оренбургской области (сорта) Использование растительных масел в зависимости от культуры
Уметь: анализировать опыт работы отечественных предприятий	Способы приготовления хлебных и мучных изделий, их ассортимент Группы вырабатываемых хлебобулочных изделий
Владеть: работать с данными технологических процессов	Методика определения качества крупы Методика определения развариваемости крупы Методика определения кислотности числа растительного масла

Таблица 18 - ПК-21 готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции 2 этап

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: опыт работы зарубежных перерабатывающих предприятий	Хранение растительного масла Показатели качества растительного масла их краткая характеристика Отходы производства растительного масла, их характеристика и использование
Уметь: анализировать опыт работы зарубежных предприятий	Сырье для приготовления хлеба, характеристика сырья Технология приготовления теста (безопарный и опарный способ)
Владеть: составлять планы развития, управления объектами	Методика определения зараженности муки амбарными вредителями Методика определения физических свойств теста.

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, рефератов, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

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, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

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

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

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);

- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

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

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

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

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

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

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

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

- в изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

- не сформированы компетенции, умения и навыки.

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

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи,

практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

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 (предоставляются варианты заданий контрольных работ, расчетно-графических работ, индивидуальных домашних заданий, курсовых работ и проектов, темы эссе, докладов, рефератов)
3. Комплект билетов (предусматриваются для дисциплин формой промежуточной аттестации которых является экзамен.)