

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

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

**«Макаронное производство» (Б1.В. ДВ.07.02)**

**Направление подготовки (специальность) 35.03.07** Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Профиль подготовки (специализация)** Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

**Квалификация выпускника** бакалавр

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

ПК-5- готов реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

### **Знать:**

#### 1 этап:

классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; виды, химический состав и свойства основного сырья;

#### 2 этап:

технологические схемы приготовления макаронных изделий; факторы, оказывающие влияние на качество макаронных изделий

### **Уметь:**

#### 1 этап:

пользоваться справочной, документацией, необходимой для разработки технологического процесса и подбора оборудования в производстве макаронных изделий;

#### 2 этап:

определить расход сырья и выход готовой продукции; рассчитывать производственные рецептуры; подбирать и контролировать основные параметры и режимы по всем стадиям производства макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

### **Владеть:**

1 этап: замеса теста, выпрессовки и сушки макаронных изделий; навыками проведения научно-исследовательской работы;

#### 2 этап:

поиска научно-технической и патентной литературы, технических данных; навыками 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	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-5- готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<b>Знать:</b> классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; виды, химический состав и свойства основного сырья; <b>Уметь:</b> пользоваться справочной, документацией, необходимой для разработки технологического процесса и подбора оборудования в производстве макаронных изделий; <b>Владеть:</b> замеса теста, выпрессовки и сушки макаронных изделий; навыками проведения научно-исследовательской работы;	Проверка конспектов лекций, тестирование,

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-5- готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	готов реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<b>Знать:</b> технологические схемы приготовления макаронных изделий; факторы, оказывающие влияние на качество макаронных изделий <b>Уметь:</b> определить расход сырья и выход готовой продукции; рассчитывать производственные рецептуры; подбирать и контролировать основные параметры и режимы по всем стадиям производства макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями. <b>Владеть:</b> поиска научно-технической и патентной литературы, технических данных; навыками анализа, обобщения и систематизации полученных сведений	Проверка конспектов лекций, тестирование, проверка рефератов, 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 Система оценок..

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

Таблица 4. Описание системы оценок.

ECTS	Описание оценок	Традиционная шкала
<b>A</b>	<b>Превосходно</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения	<b>отлично (зачтено)</b>

	учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	
<b>В</b>	<b>Отлично</b> – 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.	
<b>С</b>	<b>Хорошо</b> – 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)
<b>Д</b>	<b>Удовлетворительно</b> – 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)
<b>Е</b>	<b>Посредственно</b> – 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)
<b>ФХ</b>	<b>Условно неудовлетворительно</b> – 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)
<b>Ф</b>	<b>Безусловно неудовлетворительно</b> – 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 4.1 ПК-10 - готов 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
<b>Знать:</b> классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; виды, химический состав и свойства основного сырья;	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как классифицируют макаронные изделия?</li> <li>2. Какие достоинства имеют макаронные изделия как продукты питания?</li> <li>3. На какие группы и классы подразделяют макаронные изделия?</li> <li>4. На какие типы и виды в зависимости от формы подразделяют макаронные изделия?</li> <li>5. Какие виды и сорта пшеничной муки используют для производства макаронных изделий?</li> <li>6. Чем отличается химический состав пшеничной муки от химического состава исходного зерна?</li> <li>7. Каковы основные показатели качества муки для макаронных изделий?</li> <li>8. Какие добавки используют в макаронном производстве? Какие виды нетрадиционного сырья используют для производства макаронных изделий?</li> </ol>
<b>Уметь:</b> пользоваться справочной, документацией, необходимой для разработки	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. В чем заключается высокотемпературный режим замеса макаронного теста и каковы его преимущества, и недостатки по сравнению с традиционными режимами замеса?</li> <li>10. Какое значение имеет тип пшеницы при производстве макаронных изделий?</li> </ol>

технологического процесса и подбора оборудования в производстве макаронных изделий;	<p>11. Какие режимы охлаждения и стабилизации макаронных изделий используют при низко- и высокотемпературной сушке?</p> <p>12. Какие способы сушки макаронных изделий с применением энергетических полей вам известны?</p> <p>13. Какие требования предъявляет ГОСТ 875 к цвету, поверхности, форме, состоянию макаронных изделий после варки?</p>
<b>Владеть:</b> замеса теста, выпрессовки и сушки макаронных изделий; навыками проведения научно-исследовательской работы;	<p>14. Влияние дополнительного сырья на качество макаронных изделий.</p> <p>15. Влияние влажности теста на качество макаронных изделий.</p>

Таблица 4.1 ПК-10 - готов 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
<b>Знать:</b> технологические схемы приготовления макаронных изделий; факторы, оказывающие влияние на качество макаронных изделий	<p>1. Какие виды замесов макаронного теста вы знаете?</p> <p>2. Каковы отличия в структуре и свойствах макаронного теста после замеса и после уплотнения?</p> <p>3. Какие основные биохимические процессы происходят в процессе приготовления макаронного теста?</p> <p>4. При каких условиях проявляются упругие и пластические свойства уплотненного макаронного теста?</p> <p>5. Какие основные факторы влияют на реологические свойства теста и качество изделий?</p> <p>6. В чем назначение вакуумирования теста, и на какой стадии производства целесообразно его применять?</p> <p>7. От каких факторов зависит степень шероховатости поверхности макаронных изделий?</p> <p>8. Из каких операций состоит разделка сырых макаронных изделий и каково назначение каждой из них?</p> <p>9. Какие технологические приемы применяют при изготовлении изделий из бесклеяковинного крахмалсодержащего сырья?</p>
<b>Уметь:</b> определить расход сырья и выход готовой продукции; рассчитывать производственные рецептуры; подбирать и контролировать основные параметры и режимы по всем стадиям производства макаронных изделий в соответствии с	<p>10. Влияние температуры воды, используемой при замесе теста на качество макаронных изделий</p> <p>11. Влияние продолжительности замеса теста на качество макаронных изделий.</p> <p>12. Приготовление макаронных изделий методом штампования</p> <p>13. Влияние температуры сушки на качество макаронных изделий.</p> <p>14. Влияние продолжительности сушки на качество макаронных изделий</p> <p>15. В какой последовательности составляют и рассчитывают рецептуру макаронного теста?</p> <p>16. Как определить фактический расход сырья на предприятии?</p> <p>17. Из чего складываются учтенные и безвозвратные потери</p>

технологическими инструкциями.	муки?
<b>Владеть:</b> поиска научно-технической и патентной литературы, технических данных; навыками анализа, обобщения и систематизации полученных сведений	18. В чем отличия мягкого режима сушки от жесткого? 19. Чем вызвано образование трещин при сушке макаронных изделий? 20. Каковы основные режимы сушки длинных макаронных изделий в лотковых кассетах и подвесным способом? 21. Каковы основные режимы сушки коротких макаронных изделий в паровых конвейерных сушилках? 22. Какие методы применяют для объективной оценки варочных свойств макаронных изделий? Каковы возможные причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий при разделке и способы их предотвращения?

**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**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	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**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	тестирование

(лабораторных) работ		
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка рефератовтестирование
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, 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:

- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

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

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

**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.)

#### **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.)