

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

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

*Б1.В. ДВ.05.01 Бродильное и винодельческое производство*

**Направление подготовки** *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Профиль подготовки** *Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*

**Квалификация выпускника** *бакалавр*

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

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

### **Знать:**

Этап 1: Требования к качеству основного и дополнительного сырья при броидильном и винодельческом производстве.

Этап 2: Технологические схемы приготовления продукции броидильных и винодельческих производств; факторы, оказывающие влияние на качество продукции.

### **Уметь:**

Этап 1: Перерабатывать сырье для броидильного и винодельческого производства; провести технологические расчеты.

Этап 2: Определять пригодность сырья для броидильного и винодельческого производства.

### **Владеть:**

Этап 1: Опытном определении качества основного и дополнительного сырья броидильного и винодельческого производства; проведения научно-исследовательской работы

Этап 2: 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	готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать: требования к качеству основного и дополнительного сырья при броидильном и винодельческом производстве; уметь: перерабатывать сырье для броидильного и винодельческого производства; провести технологические расчеты; владеть: опытом определения качества основного и дополнительного сырья броидильного и винодельческого производства; проведения научно-исследовательской работы.	устный опрос, письменный опрос

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-5	готов реализовывать технологии хранения и переработки	знать: технологические схемы производства продукции броидильных и винодельческих про-	устный опрос, письменный опрос

	продукции растениеводства и животноводства	извоздств; факторы, оказывающие влияние на качество продукции; уметь: определять пригодность сырья для бродильного и винодельческого производства; владеть: навыками анализа, обобщения и систематизации полученных сведений.	
--	--	---	--

### 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]	<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)	
[50;60)	<b>E</b> – (3)		
[33,3;50)	<b>FX</b> – (2+)	неудовлетворительно – (2)	незачтено
[0;33,3)	<b>F</b> – (2)		

**Таблица 4 - Описание шкал оценивания**

ECTS	Критерии оценивания	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 учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	<b>отлично (зачтено)</b>
<b>B</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.	<b>хорошо</b> (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.	<b>удовлетворительно</b> (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	<b>удовлетворительно</b> (незачтено)
<b>FX</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.	<b>неудовлетворительно</b> (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.	<b>неудовлетворительно</b> (незачтено)

**Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах**

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

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

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

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: требования к качеству основного и дополнительного сырья при броидильном и винодельческом производстве	<p>1. Специфические вещества хмеля:</p> <p>+1) полифенольные вещества, горькие вещества, хмелевое эфирное масло</p> <p>2) минеральные вещества, горькие смолы, хмелевое эфирное масло</p> <p>3) хмелевое эфирное масло, токоферолы, горькие кислоты</p> <p>4) полифенольные смолы, горькие кислоты, хмелевые эфирные кислоты</p> <p>5) полифенольные кислоты, горькие смолы, хмелевые эфирные смолы</p> <p>2. Основное сырье, применяемое для производств ликероводочных изделий:</p> <p>1) вода, ферменты, растительное сырье, эфирные масла, красители, спирт</p> <p>2) дрожжи, вода, эфиромасличное сырье, спирт, ферменты, красители</p> <p>+3) вода, сахар, растительное сырье, эфирные масла, красители, спирт</p> <p>4) вода, сахар, растительное сырье, масличные масла, красители, спирт</p> <p>5) дрожжи, сахар, растительное сырье, эфирные масла, красители, спирт</p>
Уметь: перерабатывать сырье для броидильного и вино-	<p>3. Процесс проращивания зерна в определенных условиях:</p> <p>1) шпунтование</p> <p>+2) солодоращение</p>

<p>дельческого производства; провести технологические расчеты</p>	<p>3) брожение 4) затираание 5) созревание 4. Производство виноградного вина по белому способу: 1) брожение сусла вместе с мезгой, используя известные приемы экстрагирования мезги 2) брожение сусла без мезги, используя известные приемы экстрагирования мезги 3) быстрое отделение сусла от мезги с последующим дображиванием только сусла +4) быстрое отделение сусла от мезги с последующим брожением только сусла 5) быстрое отделение сусла от мезги с последующим брожением только мезги</p>
<p>Навыки: опытом определения качества основного и дополнительного сырья бродильного и винодельческого производства; проведения научно-исследовательской работы</p>	<p>5. Органолептические показатели качества пива: +1) прозрачность, цвет, вкус, хмелевая горечь, аромат, пенообразование, пеностойкость 2) полнота налива, внешний вид, вкус, аромат, пенообразование, содержание спирта, кислотность 3) аромат, пенообразование, крепость, прозрачность, цвет, вкус, хмелевая горечь, пеностойкость 4) щелочность, крепость, полнота налива, кислотность, содержание сухих веществ, пенообразование 5) кислотность, полнота налива, число омыления, гигроскопичность, щелочность, вкус 6. Метод, которым определяется кислотность пива: 1) метод колориметрический +2) метод прямого титрования 3) метод визуального сравнения с раствором йода 4) метод рефрактометрический 5) метод поляриметрический</p>

**Таблица 7 - ПК-5: готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. 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: технологические схемы приготовления продукции бродильных и винодельческих производств; факторы, оказывающие влияние на качество продукции</p>	<p>1. Карбонизация пива – это... 1) процесс дображивания пива 2) процесс охлаждения пива +3) процесс насыщения пива диоксидом углерода 4) процесс осветления пива 5) процесс деаэрации пива 2. На ход спиртового брожения оказывают существенное влияние: +1) исходная кислотность сусла, общее содержание сухих веществ, содержание сахаров, экстрактивных веществ 2) конечная кислотность сусла, общее содержание сухих веществ, содержание сахаров, экстрактивных веществ 3) исходная кислотность сусла, начальное содержание сухих ве-</p>

	<p>ществ, содержание сахаров, экстрактивных веществ</p> <p>4) исходная кислотность сусле, общее содержание сухих веществ, содержание крахмала, экстрактивных веществ</p> <p>5) исходная кислотность сусле, общее содержание красящих веществ, содержание сахаров, экстрактивных веществ</p>
<p>Уметь: определять пригодность сырья для бродильного и винодельческого производства</p>	<p>3. При оценке качества виноматериалов по физико-химическим показателям определяют:</p> <p>1) относительную плотность виноматериалов, содержание сухих веществ, содержание сахара, содержание спирта, нейтральную кислотность</p> <p>+2) относительную плотность виноматериалов, содержание сухих веществ, содержание сахара, содержание спирта, титруемую кислотность</p> <p>3) важную плотность виноматериалов, содержание сухих веществ, содержание сахара, содержание спирта, титруемую кислотность</p> <p>4) относительную плотность виноматериалов, содержание сладких веществ, содержание сахара, содержание спирта, титруемую кислотность</p> <p>5) относительную плотность виноматериалов, содержание сухих веществ, содержание вязкости, содержание спирта, титруемую кислотность</p> <p>4. Для повышения стойкости напитков добавляют в купажный сироп следующие консерванты:</p> <p>1) сорбиновую кислоту, бензоат натрия, уксусную кислоту</p> <p>+2) аскорбиновую кислоту, сорбиновую кислоту, бензоат натрия</p> <p>3) лимонную кислоту, сорбиновую кислоту, бензоат натрия</p> <p>4) лимонную кислоту, бензоат натрия, уксусную кислоту</p> <p>5) яблочную кислоту, лимонную кислоту, щавелевую кислоту</p>
<p>Навыки: навыками анализа, обобщения и систематизации полученных сведений</p>	<p>5. Правильная формула спиртового брожения:</p> <p>+1) <math>C_6H_{12}O_6 = 2C_2H_5OH + 2CO_2 + 234,5</math></p> <p>2) <math>C_6H_{12}O_6 = C_6H_5OH + CO_2</math></p> <p>3) <math>C_6H_{12}O_6 = 2C_6H_5OH + 2CO_2 + 204,5</math></p> <p>4) <math>C_6H_{12}O_6 = 2C_6H_5OH + CO_2 + 236,5</math></p> <p>5) <math>C_6H_{12}O_6 = 2CH_3CH(OH)COOH + 75,36</math></p> <p>6. Основные стадии роста дрожжей в порядке их роста:</p> <p>1) логарифмическая, стационарная, фаза затухания, латентная</p> <p>2) латентная, стационарная, логарифмическая, фаза затухания</p> <p>3) латентная, логарифмическая, фаза затухания, стационарная</p> <p>4) логарифмическая, латентная, стационарная, фаза затухания</p> <p>+5) латентная, логарифмическая, стационарная, фаза затухания</p>

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

**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
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, рефератов, 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 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 учеб-

ного 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 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.