

**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.10.02 Технология переработки вторичного сырья

Направление подготовки *35.03.07Технология 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 переработке вторичного сырья.

Этап 2: Технологические схемы приготовления продукции масложировой, спиртовой, молочной, мясоперерабатывающей промышленности; факторы, оказывающие влияние на качество продукции.

Уметь:

Этап 1: Перерабатывать вторичное сырье для пищевой отрасли; провести технологические расчеты.

Этап 2: Определять пригодность сырья для вторичной переработки.

Владеть:

Этап 1: Опыт определения качества основного и дополнительного сырья при переработке вторичного сырья; проведения научно-исследовательской работы

Этап 2: Навыки 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 реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать: требования к качеству основного и дополнительного сырья при переработке вторичного сырья; уметь: перерабатывать вторичное сырье для пищевой промышленности; провести технологические расчеты; владеть: опыт определения качества основного и дополнительного сырья при переработке вторичного сырья; проведения научно-исследовательской работы	Проверка конспектов лекций, тестирование Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов,

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	знать: технологические схемы	Проверка конспектов

	реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	переработки вторичного сырья пищевой промышленности; факторы, оказывающие влияние на качество продукции; уметь: определять пригодность сырья для переработки вторичного сырья; владеть: навыки анализа, обобщения и систематизации полученных сведений.	лекций, тестирование Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов, 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 – Шкалы оценивания

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

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критерии оценивания	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	но)хорошо

D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным	удовлетворительно
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	
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 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 переработке вторичного сырья	<p>1. К вторичным материальным ресурсам не относятся следующие производственные понятия:</p> <p>1) возвратные отходы, неизбежные технологическое производство, отбросы производства</p> <p>+2) возвратные отходы, неизбежные технологические потери и отбросы производства</p> <p>3) возвратные отбросы, неизбежные технологические потери, отбросы производства</p> <p>4) полифенольные смолы, горькие кислоты, хмелевые эфирные кислоты</p> <p>5) возвратные отходы, неизбежные технологические смолы, отбросы производства</p> <p>2. Особенностью молочного жира вторичного молочного сырья является:</p> <p>1) высокая степень дисперии</p> <p>2) высокая степень калорийности</p> <p>+3) высокая степень дисперсности</p> <p>4) высокая степень резистентности</p>
Уметь: перерабатывать вторичное сырье для пищевой отрасли; провести технологические расчеты	<p>3. Средний выход жмыха и шрота из семян подсолнечника.</p> <p>+1)37,88 %</p> <p>2)37,44 %</p> <p>3) 38,22 %</p> <p>4) 36,66 %</p> <p>5) 32,25 %</p> <p>4. Мелассированный жом получают путем смешивания:</p> <p>1)сырого отжатого жмыха с мелассой и последующей сушки смеси.</p> <p>2)сырого отжатого жома с мелассой и последующей отдушкой смеси.</p> <p>3)сухого отжатого жома с мелассой и последующей сушки смеси.</p> <p>+4)сырого отжатого жома с мелассой и последующей сушки смеси.</p>

<p>Навыки: опытом определения качества основного и дополнительного сырья при переработке вторичного сырья; проведения научно-исследовательской работы</p>	<p>5. Кислотность сыворотки после постановки зерна должна достигать: +1) 13–15 ° T 2) 13–16 ° T 3) 11–15 ° T 4) 10–14 ° T 6.В подготовленное молоко вносят закваску из чистых культур: 1) ароматообразующие стрептококки +2) молочнокислых стрептококков 3)вкусообразующие стрептококки 4) ароматообразующиестафиллококки</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 переработки продукции масложировой, спиртовой, молочной, мясоперерабатывающей промышленности; факторы, оказывающие влияние на качество продукции</p>	<p>1. Способ обработки дермы крупного рогатого скота 1) 20 %-ным раствором щелочи в присутствии сульфата или хлорида натрия при 20°C 2) 30 %-ным раствором щелочи в присутствии сульфата или хлорида натрия при 20°C +3) 10 %-ным раствором щелочи в присутствии сульфата или хлорида натрия при 20°C 4) 10 %-ным раствором щелочи в присутствии сульфата или хлорида натрия при 10°C 2. Из жмыха, получаемого после отжима ядра косточек получают +1) бензальдегид, который находит применение в кондитерской промышленности, производстве фотореактивов, а также является одним из основных видов сырья в производстве ароматических соединений. 2) фосфальдегид, который находит применение в кондитерской промышленности, производстве фотореактивов, а также является одним из основных видов сырья в производстве ароматических соединений. 3) апельдегид, который находит применение в кондитерской промышленности, производстве фотореактивов, а также является одним из основных видов сырья в производстве ароматических соединений. 4) кетодельгид, который находит применение в кондитерской промышленности, производстве фотореактивов, а также является одним из основных видов сырья в производстве ароматических соединений.</p>
<p>Уметь: определять пригодность сырья для вторичной переработки</p>	<p>3.Напиток «Майский» вырабатывают: 1) смеси обезвоженного молока и сухой подсырной сыворотки с добавлением или без добавления сахара согласно рецептуре +2) смеси обезжиренного молока и сухой подсырной сыворотки с добавлением или без добавления сахара</p>

	<p>согласно рецептуре</p> <p>3) смеси обезжиренного молока и влажной подсырной сыворотки с добавлением или без добавления сахара согласно рецептуре</p> <p>4) смеси обезжиренного молока и сухой подсырной сыворотки с добавлением или без добавления сахарозы согласно рецептуре</p> <p>4. Для изготовления кофейной вытяжки берут кофе и воду питьевую в соотношении</p> <p>1) 1:7 +2) 1:3 3) 1:5 4) 3:3</p>
<p>Навыки: навыками анализа, обобщения и систематизации полученных сведений</p>	<p>5. Жирно-кислотный состав липидов добавки представлен, в основном кислотами:</p> <p>+1) пальмитиновой, пальмитолеиновой, олеиновой, линолевой и стеариновой</p> <p>2) пальмитиновой, пальмитолеиновой, олеиновой, линолевой и стеариновой + CO₂</p> <p>3) пальминовой, пальмитолеиновой, олеиновой, линолевой и стеариновой</p> <p>4) пальмитиновой, пальмитолеиновой, олеиновой, линолевой и линоленовой</p> <p>6. Количество образующихся яблочных выжимок зависит от следующих факторов:</p> <p>1) помологического сорта и степени зрелости яблок, используемого оборудования, квалификации преслуживающего персонала, качества вспомогательных материалов, применяемых при прессовании, продолжительности хранения сырья до переработки</p> <p>2) биологического сорта и степени зрелости яблок, используемого оборудования, квалификации обслуживающего персонала, качества вспомогательных материалов, применяемых при прессовании, продолжительности хранения сырья до переработки</p> <p>3) помологического сорта и степени опрелости яблок, используемого оборудования, квалификации обслуживающего персонала, качества вспомогательных материалов, применяемых при прессовании, продолжительности хранения сырья до переработки</p> <p>4) помологического сорта и степени зрелости яблок, используемого оборудования, квалификации обслуживающего персонала, качества вспомогательных материалов, применяемых при экстрагировании, продолжительности хранения сырья до переработки</p> <p>+5) помологического сорта и степени зрелости яблок, используемого оборудования, квалификации обслуживающего персонала, качества вспомогательных материалов, применяемых при прессовании, продолжительности хранения сырья до переработки</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

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов,
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	

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

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работ
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов,

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 учебного материала;
 - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
 - не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

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

Критерии оценки (собственно текста реферата и защиты):

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат и др.);
- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество использованных источников (7 –10);
- владение материалом

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, рефератов, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как 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.