

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 13:20:15
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a876a271b2

011117(0)24

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ КОРШУНОВОЙ А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ:

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ
ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИМ. КОРШУНОВОЙ А.Ф.

Заведующий кафедрой ТОППП
имени Коршуновой А.Ф.
_____ Антошина К.А.
« 26 » _____ 02 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.В.ДВ.04.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»
Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата
Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий

Разработчик:

Ст. преподаватель _____ Кириллова Н.В.

ОМ рассмотрен и утвержден на заседании кафедры
от «26» февраля 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024

**Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине**

ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ОТРАСЛИ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
1	УК-1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>Смысловой модуль 1. «Нормативно-правовое обеспечение образовательного процесса в образовательных организациях высшего образования»</p> <p>Тема 1. Цели и задачи курса. Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья»</p> <p>Тема 2. Методика обучения в ВУЗе. Рациональные методы изучения дисциплин специальности</p> <p>Смысловой модуль 2. «Организация учебно-воспитательного процесса по специальности в образовательной организации»</p> <p>Тема 3. Организация учебного процесса в образовательной организации высшего образования.</p> <p>Тема 4. Организация государственной итоговой аттестации студентов образовательной организации высшего образования.</p> <p>Тема 5. Организация самостоятельной работы студентов в образовательной организации высшего образования.</p> <p>Тема 6. Организация научно-исследовательской работы студентов в образовательной организации.</p> <p>Тема 7. Основы информационной культуры студента образовательной организации высшего образования.</p> <p>Тема 8. Организация воспитательной</p>	1

			работы в образовательной организации высшего образования Тема 9. Профессиональная этика специалиста высшего образования	
2	ПК-4	Способен управлять организационно-технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Смысловой модуль 3. «Использование теоретических знаний и практических умений» Тема 10. Профессиональное самообразование и самовоспитание. Тема 11. Современное состояние и перспективы развития специальностей высшего образования. Использование теоретических знаний и практических умений дисциплины «Введение в специальность» в будущей профессиональной деятельности	1

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.1. Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	УК-1	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.	Смысловой модуль 1. « Нормативно-правовое обеспечение образовательного процесса в образовательных организациях высшего образования » Тема 1. Цели и задачи курса. Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья» Тема 2. Методика обучения в ВУЗе. Рациональные методы изучения дисциплин специальности Смысловой модуль 2. « Организация учебного-воспитательного процесса по специальности в образовательной организации » Тема 3. Организация учебного	Тест Собеседование

			<p>процесса в образовательной организации высшего образования.</p> <p>Тема 4. Организация государственной итоговой аттестации студентов образовательной организации высшего образования.</p> <p>Тема 5. Организация самостоятельной работы студентов в образовательной организации высшего образования.</p> <p>Тема 6. Организация научно-исследовательской работы студентов в образовательной организации.</p> <p>Тема 7. Основы информационной культуры студента образовательной организации высшего образования.</p> <p>Тема 8. Организация воспитательной работы в образовательной организации высшего образования</p> <p>Тема 9. Профессиональная этика специалиста высшего образования</p>	
2	ПК-4	<p>ИДК-1_{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян;</p> <p>ИДК-2_{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>ИДК-3_{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков;</p> <p>ИДК-4_{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов;</p> <p>ИДК-5_{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;</p>	<p>Смысловой модуль 3. «Использование теоретических знаний и практических умений»</p> <p>Тема 10. Профессиональное самообразование и самовоспитание.</p> <p>Тема 11. Современное состояние и перспективы развития специальностей высшего образования. Использование теоретических знаний и практических умений дисциплины «Введение в специальность» в будущей профессиональной деятельности</p>	Тест Собеседование

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.2. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1	Тест пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
0,5	Тест пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
0,2	Тест пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 1.3. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
2	Опрос пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90...100% вопросов)
1	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
0,5	Опрос пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Опрос пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 1.5. Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

По 100 балльной системе	Национальная система	Определение (студент должен)
90-100	5	Отлично. Изложенный материал соответствует всесторонним и глубоким знаниям материала, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
80 - 89	4	Хорошо. Материал соответствует требованиям знания выше средних стандартов, но с некоторыми ошибками, наличие глубоких знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
75 - 79		Хорошо. Материал отвечает требованиям в целом, содержательная работа со значительными ошибками. Наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины.
70 - 74	3	Удовлетворительно. Изложенный материал соответствует

		требованиям знанием четко, но со значительными недостатками. Наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике.
60 - 69		Удовлетворительно. Материал соответствует минимальным критериям. Наличие минимальных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, исправленными после дополнительных вопросов; не всегда правильные действия по применению знаний на практике.
35 - 59	2	Неудовлетворительно с возможностью повторной пересдачи. Необходима еще определенная работа для зачисления кредита. Наличие отдельных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, не всегда исправленными после дополнительных вопросов; отсутствие правильного ориентирования по применению знаний на практике; необходима пересдача.
0 - 34		Неудовлетворительно с обязательным повторным изучением дисциплины. Ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные вопросы.

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала
1	Тест (ТМК)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий
2	Собеседование (устный опрос по итогам лабораторных занятий)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося, по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по лабораторным работам учебной дисциплины

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При поточном модульном контроле проводится тестирование по темам.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые затем интерполируются в баллы поточного модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине экзамен: форма проведения письменная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по четырем содержательным модулям составит 40 баллов. Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме экзамена. В экзаменационный билет входят 6 равнозначных заданий:

- задача из курса в общей сложности 6 открытых вопроса (по 1 вопросу по каждому из 4-х изученных модулей).

Каждый правильный ответ на вопрос засчитывается как 10 (десять) баллов к экзаменационной оценке по дисциплине; каждый правильный ответ на тестовое задание и полное раскрытие определения (понятия) предоставляет возможность получить 2 балла, что в совокупности составит $5 \times 2 = 10$ баллов.

Таким образом, по результатам экзамена студент может получить 60 баллов. Итоговая оценка по дисциплине включает две составляющие

– 40 баллов за семестр (текущий модульный контроль);

– 60 баллов – за ответ на экзамене.

Общая сумма -100 баллов.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл											Итого текущий контроль балл	Итоговый контроль (экзамен) балл	Сумма балл
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2							Смысловой модуль № 3				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	40	60	100
4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4			

Перечень вопросов для собеседований

1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, ее связь с другими предметами специальности.

2. Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

3. Закона «Об образовании в Российской Федерации» как нормативно-правовой основы образовательного процесса в системе высшего образования.

4. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования как совокупность обязательных требований к образованию определённого уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки.

5. Нормативно-правовое обеспечение образовательного процесса в высших учебных заведениях.

6. Научно-исследовательская работа студентов как комплекс мероприятий учебного, научного, управленческого и организационно-методического характера.

7. Воспитательная работа в образовательной организации высшего образования как важнейший способ социализации и адаптации будущего специалиста в окружающем современном мире.

8. Раскрыть порядок проведения зачетно-экзаменационной сессии.

9. Положения «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов».

10. Положения «О сетевой форме реализации образовательных программ».

11. Перечислить основные формы проведения государственной итоговой аттестации в образовательной организации высшего образования.

Лист изменений и дополнений

№	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры на котором	Подпись зав. кафедрой
---	-----------------------------	---	-----------------------

		были рассмотрены изменения	