Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 11:58:37
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

о ЭКиБ (б) 24

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Кафедра товароведения

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой товароведения
_____ В.Д. Малыгина
(подпись)
«19» февраля 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.О.03 НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование направления подготовки)

Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
(наименование профиля)

Разработчик:

доцент _____ Т.В. Гончарова
(должность) (подпись)

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «19» февраля 2024 г., протокол № 11

Донецк 2024 г.

Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине

Научные основы производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля), практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Тема 1. Введение. Тема 2. Научные принципы хранения продуктов. Тема 3. Химический состав зерна и семян. Тема 4. Показатели качества партий зерна и семян отдельных культур. Тема 5. Общая характеристика процессов переработки сырья. Тема 6. Микробиологические методы консервирования. Тема 7. Сушка. Тема 8. Замораживание. Тема 9. Производство соков. Тема 10. Консервирование сахаром. Тема 11. Основы виноделия. Тема 12. Общая характеристика процессов переработки сырья. Тема 13. Микробиологические методы консервирования. Тема 14. Основы технологии переработки молока. Тема 15. Основы технологии переработки мяса. Тема 16. Основы технологии переработки рыбы.	3/3

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного материала
1	УК-6	ИДК-1$_{УК-6}$ Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. ИДК-2$_{УК-6}$ Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИДК-3$_{УК-6}$ Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИДК-4$_{УК-6}$ Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИДК-5$_{УК-6}$ Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Тема 1. Введение. Тема 2. Научные принципы хранения продуктов. Тема 3. Химический состав зерна и семян. Тема 4. Показатели качества партий зерна и семян отдельных культур. Тема 5. Общая характеристика процессов переработки сырья. Тема 6. Микробиологические методы консервирования. Тема 7. Сушка. Тема 8. Замораживание. Тема 9. Производство соков. Тема 10. Консервирование сахаром. Тема 11. Основы виноделия. Тема 12. Общая характеристика процессов переработки сырья. Тема 13. Микробиологические методы консервирования. Тема 14. Основы технологии переработки молока. Тема 15. Основы технологии переработки мяса. Тема 16. Основы технологии переработки рыбы.	Контрольная работа, устный опрос

Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
10	Обучающийся: правильно определил цель контрольной работы; выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; научно грамотно, логично описал наблюдения и сформулировал выводы из работы; работу провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки, вычисления и сделал выводы; проявляет организационно-трудовые умения. Владеет материалом, изучаемым в контрольной работе на высоком уровне. Верно формулирует выводы и обобщения. Дает полные ответы на поставленные вопросы.
8-9	Обучающийся выполнил все требования, но: при проведении работы было допущено два-три недочета; или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или эксперимент проведен не полностью; или в описании наблюдений из контрольной работы допустил неточности, выводы сделал неполные. Владеет материалом, изучаемым в контрольной работе на хорошем уровне. Дает ответы на поставленные вопросы, однако имеются незначительные ошибки.
6-7	Обучающийся правильно определил цель; работу выполняет правильно не менее чем наполовину, однако объём выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы; или в ходе проведения работы были допущены ошибки в описании наблюдений, формулировании выводов; допускает грубую ошибку в ходе эксперимента или подбор оборудования, объектов, материалов, а также работы по началу работы провел с помощью преподавателя. Владеет материалом, изучаемым в лабораторной работе на удовлетворительном уровне. Дает ответы на поставленные вопросы, однако имеются существенные ошибки.
0-5	Обучающийся показывает отсутствие экспериментальных умений; полностью не сумел начать и оформить контрольную работу; Учебным материалом не владеет. На поставленные вопросы ответить не в состоянии или отвечает не верно.

Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Устный опрос»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-15	Студент свободно владеет и оперирует знаниями при устном опросе
5-7	Студент владеет и оперирует знаниями при устном опросе с определенными затруднениями при защите
1-4	Студент владеет и оперирует знаниями при устном опросе с большими затруднениями
0	Ответы на вопросы не даны

Таблица 4 – Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наиме-нование оценочного мате-риала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам
2	Устный опрос	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 темам/разделам учебной дисциплины

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

В процессе подготовки к экзамену настоятельно рекомендуется обращаться к программе курса и прорабатывать каждый вопрос в каждой теме с использованием всех имеющихся в распоряжении студента ресурсов – материалов лекций, практических работ, основной и дополнительной литературы, учебных пособий, методических рекомендаций. Рекомендуется обсуждать любые возникшие в ходе подготовки вопросы, проблемы и неясности с преподавателем, не откладывая это обсуждение до зачетной сессии. Проконсультироваться с преподавателем можно во время и после лекционных и лабораторных занятий, в часы консультаций и, по предварительной договоренности, в другое время, а также по электронной почте.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Опрос как важнейшее средство развития мышления и речи обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к экзамену. Опрос проводится на лабораторных занятиях по изучаемой теме.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является экзамен, который проводится в соответствии с графиком учебного процесса по завершению изучения дисциплины. Оценивание данного вида аттестации происходит по критериям, представленным в таблице 5.

Таблица 5 - Шкала оценивания академической успеваемости студентов

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично-отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно - неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно - выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно - с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно - с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой
1.			
2.			
3.			