

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Николаевна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 14:13:34
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**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.В.ДВ.02.02 ЭЛЕКТРОФИЗИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ

ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

38.03.07 Товароведение

(код и наименование направления подготовки)

Товароведение продовольственных товаров

и коммерческая деятельность

(наименование профиля)

Разработчик:

доцент
(должность)


(подпись)

Н.А. Попова
(ФИО)

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

Донецк 2024 г.

Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине Электрофизические методы обработки пищевых продуктов

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля) «Электрофизические методы обработки пищевых продуктов»

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля), практики*	Этапы формирования (семестр изучения о/з)
1	ПК-7	Обладает системным представлением о правилах и порядке организации и проведения экспертизы товаров, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.	<p>Тема 1 Общие сведения об электрофизических методах обработки пищевых продуктов.</p> <p>Тема 2 Электрофизические характеристики пищевых продуктов. Классификация электрофизических методов обработки.</p> <p>Тема 3 Процессы с применением высоковольтной ионизации. Электроочистка газов. Трубчатые электрофильтры. Электрокопчение. Аппараты для электрокопчения.</p> <p>Тема 4 Источники ультразвуковых колебаний. Гидродинамические преобразователи. Явление кавитации. Применение УЗ-обработки в пищевой промышленности.</p> <p>Тема 5. Оптические показатели продуктов. Приборы для исследования оптических свойств продуктов: ИК-спектрометры и спектрофотометры. Использование ИК-нагрева для тепловой обработки пищевых продуктов.</p> <p>Тема 6 Применение СВЧ-нагрева и размораживания в технологических процессах пищевых производств.</p> <p>Тема 7 Электроимпульсный метод обработки пищевых продуктов.</p> <p>Тема 8. Электростимуляция и электромассирование в пищевой промышленности.</p>	7/9

**Показатели и критерии оценивания компетенций,
описание шкал оценивания**

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Индикатор контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного материала
1	ПК-7	<p>ИДК-1ПК-7. Знает основные термины и определения в области экспертизы и подтверждения соответствия.</p> <p>ИДК-2ПК-7. Проверяет качество и устанавливает соответствие товаров требованиям нормативной документации.</p> <p>ИДК-3ПК-7. Организует и проводит оценку качества и экспертизу товаров.</p> <p>ИДК-4ПК-7. Документально оформляет результаты подтверждения соответствия и экспертизы товаров.</p>	<p>Тема 1 Общие сведения об электрофизических методах обработки пищевых продуктов.</p> <p>Тема 2 Электрофизические характеристики пищевых продуктов. Классификация электрофизических методов обработки.</p> <p>Тема 3 Процессы с применением высоковольтной ионизации. Электроочистка газов. Трубчатые электрофильтры. Электрокопчение. Аппараты для электрокопчения.</p> <p>Тема 4 Источники ультразвуковых колебаний. Гидродинамические преобразователи. Явление кавитации. Применение УЗ-обработки в пищевой промышленности.</p> <p>Тема 5. Оптические показатели продуктов. Приборы для исследования оптических свойств продуктов: ИК-спектрометры и спектрофотометры. Использование ИК-нагрева для тепловой обработки пищевых продуктов.</p> <p>Тема 6 Применение СВЧ-нагрева и размораживания в технологических процессах пищевых производств.</p> <p>Тема 7 Электроимпульсный метод обработки пищевых продуктов.</p> <p>Тема 8. Электростимуляция и электромассирование в пищевой промышленности.</p>	Реферат, устный опрос, тест

**Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу
«Реферат»**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	Реферат представлен на высоком уровне (автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
5-7	Реферат представлен на среднем уровне (студент кратко изложил в письменном виде результаты теоретического анализа учебно-исследовательской темы, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-4	Реферат представлен на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Реферат представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

**Таблица 3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Устный
опрос»**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	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 – Критерии и шкала оценивания по оценочному
средству «Тест»**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
8-10	Ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
5-7	Ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1-4	Ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем на 60% вопросов)

Таблица 5 – Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного мате-	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне

	риала		
1	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, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
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
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Для успешного освоения учебной дисциплины важно соблюдать следующие рекомендации: перед непосредственным изучением курса ознакомиться (изучить) все составляющие программы, учитывая, что она изучается не отдельно, а в составе всей программы обучения по направлению подготовки. Самостоятельная работа студентов в рамках данного курса в основном состоит в подготовке к лекциям и в работе с литературой.

Элементом как активной, так и пассивной работы по освоению темы является самостоятельная работа. Она является необходимой на всей стадиях и при всех формах изучения предмета. Важно помнить: без самостоятельной работы невозможно серьезное освоение любого курса. Надо быть готовым к тому, что по времени, затраченном на дисциплину, она будет превалировать над иными видами работы. Освоению учебного материала большую помощь окажет личный творческий подход, связанный с дополнительным просмотром материала по отдельным темам в библиотеках и системе «Moodle».

В процессе освоения курса важной стороной является работа на самой лекции. В зависимости от уровня индивидуальной подготовки рекомендуется сокращенное или полное конспектирование лекции. «Бумажный» вариант конспекта должен иметь рабочее поле, на котором выносятся отдельные вопросы, которые возникают в ходе прослушивания лекции или работы с ее конспектом, разного рода дополнения по курсу. Рекомендуется выработать свой стиль опорного конспекта и сокращения живого текста. В конечном счете, это освободит студента от «лишней» информации, даст возможность экономить сил и внимание.

Важной частью изучения дисциплины является выполнение лабораторных работ в отведенном объеме. Лабораторные работы выполняются студентами в соответствии с тематикой. Целью лабораторных работ является закрепление на практике и углубление теоретических знаний, полученных при прослушивании лекционного курса и в процессе самостоятельной подготовки. Студенты на лабораторных занятиях должны быть одеты в белые халаты, что соответствует

требованиям техники безопасности при работе в специальных лабораториях. Лабораторные работы оформляются в виде письменного отчета, в котором необходимо указать цель, охарактеризовать исследуемый объект, описать методику исследования и результаты работы.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является экзамен. Экзамен проводится в соответствии с графиком учебного процесса по завершению изучения дисциплины. Экзамен по данной дисциплине проходит в устной форме. Студенту выдается экзаменационный билет, в который входят 6 вопросов разного уровня сложности, ориентированные на оценку уровня усвоения обучающимися теоретического материала и оценку умений применять теоретические знания и профессионально-значимую информацию.

Критерии оценивания полученных знаний обучающимся, представлены в таблице 6.

Таблица 6 - 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.			