

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.В.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВ**

Направление подготовки (специальность) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки (специализация) Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника магистр

1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
УК-3 Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели	Знать: стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели Уметь: вырабатывать стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели Владеть: стратегией сотрудничества и на ее основе организовать работу команды для достижения поставленной цели	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов. Экзамен и зачет с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ПК-1 Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования	ПК-1.2 Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать: современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Владеть: современными методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов. Экзамен и зачет с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

<p>ПК-3 Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности</p>	<p>ПК-3.1 Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать: нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения Уметь: определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения Владеть: нормами выработки, технологическими нормативами на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов. Экзамен и зачет с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p>
--	---	--	---

2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 2.1 - УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели	1. Назовите последовательность заполнения молочного жиромера. +Молоко, серная кислота, изоамиловый спирт; Серная кислота, молоко, изоамиловый спирт; Изоамиловый спирт, молоко, серная кислота; 2. Укажите, что из указанного ниже, можно добавлять в жиромер, в некоторых случаях при увеличении (в пределах допуска) объеме жиромера. +Серная кислота; Молоко; Изоамиловый спирт; +Дистиллированная вода 3. На титрование молока ушло 1,6 мл 0,1н раствора щелочи, какова кислотность молока (с воды) Ответ: 20°Т 4. К породам скота комбинированного направления продуктивности относятся? Ответ: бестужевская, костромская и т.д 5. Какие обязательные операции включает первичная обработка молока на ферме: Ответ: очистка, охлаждение 6. Особенности технологического процесса производства сыров с повышенным содержанием соли. 7. Особенности технологического процесса производства сыров созревающих в рассоле 8. Определение степени зрелости сыра по Шиловичу. 9. Бактериологическое исследование сыра. 10. Приемка и подготовка молока к выработке сыра. 11. Очистка, резервирование и созревание молока. 12. Сущность и назначение процесса созревания молока. 14. Нормализация молока. 15. Пастеризация молока, обоснование режимов пастеризации. 16. Вакуумная обработка и ультрафильтрация молока. 17. Подготовка молока к свертыванию. 18. Внесение в молоко хлорида кальция.

	<p>19. Применение бактериальных заквасок и препаратов.</p> <p>20. Молоко как сырье для выработки сыра.</p> <p>21. Действием чего можно уничтожить микроорганизмы: Ответ: температурой, спиртом, солью, сахаром</p> <p>22. Какой должна быть температура анализируемых средних проб молока или сливок? +20±2°C; 10°C; 10±2°C; 20°C</p> <p>23. Какими из ниже перечисленных способов можно выделить сывороточные белки из молока? Слабыми растворами кислот (уксусной, серной, молочной и др.); Раствором сычужного фермента; +Нагреванием молока до температуры выше 80°C, кипячением; Раствором хлористого кальция (4%)</p> <p>24. Как влияет добавление хлористого кальция (CaCl₂) на сычужную свертываемость пастеризованного молока и качество получаемого при этом сгустка? Ухудшает свертывание молока; Не оказывает никакого влияния; + Улучшает свертывание молока</p> <p>25. Источником холода при охлаждении молока могут быть: Ответ: лед</p> <p>26. Микрофлора сырого молока.</p> <p>27. Сычужные сыры.</p> <p>28. Кисломолочные сыры.</p> <p>29. Переработанные сыры.</p> <p>30. Особенности технологии сыров с низкой температурой второго нагревания.</p> <p>31. Особенности технологического процесса производства сыра Голландский шаровидный, брусковый.</p> <p>32. Особенности технологического процесса производства сыра Степной.</p> <p>33. Особенности технологического процесса производства сыра Ярославский.</p> <p>34. Блок-схемы производства данных сыров.</p> <p>35. Ускорение созревания сыра.</p> <p>36. Подготовка сыров к реализации.</p> <p>37. Выход сыра с использованием составных частей молока.</p> <p>38. Приготовление бактериальных заквасок.</p> <p>39. Созревание сыра.</p> <p>40. Закваски в сыроделии</p> <p>41. Какие показатели технологического процесса контролируют при производстве плавленых сыров? +Температуру на разных стадиях технологического процесса +Продолжительность технологических стадий</p>
--	---

	<p>+ Давление пара в котле</p> <p>42. Какое молоко называют аномальным? Ответ: молозиво, стародойное молоко и молоко коров с субклинической формой мастита</p> <p>43. Укажите, что из указанного ниже, можно добавлять в жиромер в некоторых случаях при увеличенном (в пределах допуска) объеме жиромера? + Дистиллированная вода Изоамиловый спирт Молоко + Серная кислота</p> <p>44. Какие витамины молока относят к водорастворимым: + С; А; Д; К.</p> <p>45. Какими из ниже перечисленных способов можно выделить сывороточные белки из молока? Слабыми растворами кислот (уксусной, серной, молочной и др.); Раствором сычужного фермента; + Нагреванием молока до температуры выше 80°C, кипячением; Раствором хлористого кальция (4%)</p> <p>46. Биохимические основы технологии сыров.</p> <p>47. Используемые закваски.</p> <p>48. Созревание как сложный биохимический и физико-химический процесс.</p> <p>49. Факторы, определяющие созревание сыра.</p> <p>50. Чем характеризуется «глубина» протеолиза в сырах.</p> <p>51. Факторы созревания твердых сыров.</p> <p>52. Какие факторы влияют на формирование органолептических показателей твердых сыров.</p> <p>53. Низин. Его характеристика.</p> <p>54. Способы борьбы с маслянокислым брожением при производстве натуральных сыров.</p> <p>55. При каких условиях увеличивается чувствительность плавленых сыров к маслянокислому брожению.</p> <p>56. Режим пастеризации молока.</p> <p>57. Действие холода на молоко.</p> <p>58. Виды и ассортимент заквасок.</p> <p>59. Требования к качеству заквасок.</p> <p>60. Правильно оживлять сухую закваску и готовить материнскую закваску.</p>
--	---

Таблица 2.2 - ПК-1 Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>ПК-1.2 Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>1. Показатель твердости сыров: +Содержание влаги Содержание белка Содержание соли Содержание жира</p> <p>2. Обработка парного молока для повышения срока хранения называется ? Ответ: охлаждение</p> <p>3. Обработка молока для отделения жировой фракции называется ? Ответ: сепарирование</p> <p>4. Обработка молока для замедления разделения на жировую и молочно-белковую фракции при хранении называется ? Ответ: гомогенизация</p> <p>5. Первый этап первичной обработки молока ? Ответ: очистка</p> <p>6. Факторы созревания твердых сыров.</p> <p>7. Какие факторы влияют на формирование органолептических показателей твердых сыров.</p> <p>8. Дайте определения сыра 9. Дайте определения сырного продукта 10. Дайте определения плавленого сыра 11. Дайте определения творожного сыра 12. Какие требования к составу и качеству молока применяются в сыроделии? 13. Опишите общие схемы производства сыров. 14. Как осуществляется подготовка молока к свертыванию? 15. В чем заключается сущность процесса свертывания молока в сыроделии? 16. С какой целью проводится обработка и вымешивание сгустка? 17. Расскажите о режиме и сущности созревания сыров. 18. Дайте описания технологических процессов формования, самопрессования и прессования сыра.19. Как проводится фасование, упаковка, хранение и транспортировка сыро в? 20. Назовите виды вырабатываемых сыров. 21. Какие методы контроля качества продукции относятся к расчетным? +Баланс по жиру +Баланс по белку и сухому обезжиренному молочному остатку Расчет кислотности Определения давления</p> <p>22. Укажите периодичность проверки заводской комиссией норм расхода сырья и выхода готовой продукции на молочном заводе: + 1 раз в квартал Каждую смену Каждые 15 дней</p>

	<p>Каждые 10 дней</p> <p>23. При тепловой обработке молока контролируют... +Температурный режим +Эффект пастеризации Продолжительность обработки Параметры контрольно-измерительных приборов</p> <p>24. Показания термометра 20° С, показания ареометра 1028,6 кг/м³ рассчитайте плотность молока в кг/м³ Ответ: 1028,6 кг/м³</p> <p>25. Базисная жирность молока при реализации: Ответ: 3,4%</p> <p>26. Как классифицируются сыры?</p> <p>27. Сырье для производства плавленых сыров.</p> <p>28. Общие технологические операции при производстве плавленых сыров.</p> <p>29. Режимы и техника плавления сыра.</p> <p>30. Почему плавленый сыр при нагревании не разделяется на белковую и жировую фракции.</p> <p>31. Классификация плавленых сыров.</p> <p>32. Что такое «созревание» твердых сыров.</p> <p>33. Какой процесс является главным в созревании сыров. Почему.</p> <p>34. Чем выражают степень зрелости сыров.</p> <p>35. Что характеризует «ширину» протеолиза в сырах.</p> <p>36. Что происходит при прессовании сыра.</p> <p>37. Чем отличаются обычный и бессалфеточный способы прессования сыра.</p> <p>38. Как отводится сыворотка при обычном способе прессования сыров.</p> <p>39. Как отводится сыворотка при бессалфеточном способе прессования сыров.</p> <p>40. Коагуляция молока.</p> <p>41. Титруемая кислотность молока выражается в градусах ? Ответ: Тернера</p> <p>42. С помощью этого прибора можно определить плотность молока ? Ответ: лактан</p> <p>43. Плотность сырого молока устанавливается для определения: +Натуральности молока и его питательной ценности Санитарно-гигиенических показателей молока Эффективности пастеризации молока Жирности молока</p> <p>44. Согласно ГОСТу установлены следующие нормы кислотности молока в ° Т от 16,00 до 18,00; от 16,00 до 21,0; 15,0 до 21,0; + от 16,00 до 21,0 включительно</p> <p>45. Среднее содержание воды в молоке, %:</p>
--	---

	<p>52,5; + 87,5; 42,5; 99,0 46. Сыропригодность молока. 47. Препараты, свертывающие молоко. 48. Общие свойства молочнокислых бактерий. 49. Общие свойства пропионовокислых бактерий. 50. Бактериофаги в сыроделии. 51. Особенности производственного учета и материального баланса при различных видах сыров. 52. Материальный баланс в производстве молочных продуктов. 53. Продуктовый расчет при производстве твердых сычужных сыров. 54. Продуктовый расчет при производстве мягких сыров без созревания. Расчет нежирного сыра. 55. Продуктовый расчет при производстве плавленых сыров. 56. Показатели, используемые при классификации сыров по 57. Условия, определяющие видовые особенности сыров. 58. Схема классификации сыров. 59. Отличительные особенности голландского сыра круглого и брускового 60. Технология голландского сыра.</p>
--	---

Таблица 2.3 - ПК-3 Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
--	---

<p>ПК-3.1 Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания. 2. Предмет и содержание курса технологии производства сыров. 3. Задачи биотехнологии сыров. 4. Современные направления в развитии научных основ технологии и ассортимента этих продуктов. 5. Вторичные сырьевые ресурсы и безотходные технологии их переработки 6. Характеристика сырого молока и сливок. 7. Химический состав молока. 8. Пороки сырого и пастеризованного молока и меры их предупреждения. 9. Требования к составу и качеству молока в сыроделии. 10. Показатели, определяющие сыропригодность молока. 11. Повышение сыропригодности молока. 12. Для чего проводят разбавление (раскисание) сыворотки водой? 13. Чему способствует частичная посолка в зерне? 14. Почему не допускается использование воды вместо сыворотки для заполнения днища формовочного аппарата? 15. Для чего формовочный аппарат предварительно заполняют сывороткой? 16. Гормон молокоотдачи называется? Ответ: окситоцин 17. Укажите два компонента, которых в молоке больше, чем в молозиве: +Лактоза +Казеин Фосфолипиды Иммуноглобулины 18. К белкам молока относятся: +Альбумины +Казеины +Глобулины Фибриноген 19. Средняя продолжительность лактационного периода у коровы в днях: 100 150 200 +305 20. Основным углеводом молока является? Ответ: лактоза 21. Какую роль играет поваренная соль в сыре? 22. Почему в процессе посолки сыра его масса уменьшается? 23. За счет чего при концентрации рассола ниже 15 % масса сыра при посолке увеличивается? 24. Почему продолжительность посолки сыра при бессалфеточном прессовании сокращаются? 25. Почему концентрация рассола при посолке сыров падает?
---	--

	<p>26. Почему кислотность рассола при посолке сыров повышается?</p> <p>27. Почему молочнокислые бактерии в сыре при созревании интенсивно развиваются только до 10-15-ти дневного возраста?</p> <p>28. Что необходимо делать для борьбы с возникновением горечи в сырах?</p> <p>29. Почему, начиная с 15-ти дневного возраста созревания сыров, происходит медленное повышение рН до конца созревания?</p> <p>30. Какой газ в сырах с нормальным рисунком выделяется в значительно больших по сравнению с другими газами количествах?</p> <p>31. Какие глазки образуются при быстром выделении CO₂?</p> <p>32. Какие глазки образуются при медленном выделении CO₂?</p> <p>33. Чему способствует повышенная относительная влажность воздуха в сырохранилищах?</p> <p>34. Чему способствует пониженная относительная влажность воздуха в сырохранилищах?</p> <p>35. Какова цель ухода за сырами в процессе созревания?</p> <p>36. Белки молока: Казеин, альбумин, лактоза; Казеин, альбумин, глобулин, стерины; Казеин, сывороточные белки, белки оболочек жировых шариков; +Казеин, альбумин, глобулин.</p> <p>37. Наличие антибиотиков в молоке: Не влияет на качество молока и молочных продуктов +Опасно для здоровья людей Способствует сохранению свойств молока без ущерба здоровью человека Повышает биологическую ценность сырого молока</p> <p>38. Фильтрация сырого молока позволяет удалить: +Механические примеси Бактерии и их токсины Соматические клетки Токсины</p> <p>39. Посторонние, неистинные части молока: +Антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды Фосфатиды, антибиотики, гербициды Стерины, радионуклиды, альбумины Пестициды, лактоза, инсектициды</p> <p>40. Беременность коров как называют? Ответ : Стельность</p> <p>41. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°C. : + 4±2 6±2 8±2 10±2</p>
--	---

	<p>42. Требования к титруемой кислотности сырого молока согласно действующих нормативно-технических документов: + 16-21 градусов Тернера 16-18 градусов Тернера 13-15 градусов Тернера 13-21 градусов Тернера</p> <p>43. Молоко, полученное от коров, больных маститом: Не отличается от молока здоровых коров +Имеет повышенную бактериальную обсемененность Полезное из-за повышенного содержания глобулинов Не опасно для использования в пищу</p> <p>44. На этой стадии изготовления сыров можно добавлять вторичное сырьё: Получение сгустка +Формование Созревание Дозревания</p> <p>45. Способы образования сгустка в молоке: Кислотный, кислотно-щелочной, щелочной +Кислотный, кислотно-сычужный, сычужный Щелочной, щелочно-сычужный, сычужный Щелочной, кислотно-сычужный, щелочно-сычужный</p> <p>46. Почему не следует мыть сыр ранее двух недель после выработки?</p> <p>47. Для чего сыры обрабатывают суспензией сорбиновой кислоты?</p> <p>48. Какие преимущества при созревании сыров в полимерных пленках?</p> <p>49. Почему сыр, предназначенный для созревания в полимерных пленках, рекомендуется выработать с пониженной массовой долей влаги после прессования?</p> <p>50. Какие свойства присущи каркасному слою двухслойных комбинированных покрытий?</p> <p>51. Какие свойства присущи защитному слою двухслойных комбинированных покрытий?</p> <p>52. Что представляет собой каркасный слой комбинированных покрытий?</p> <p>53. Что представляет собой защитный слой комбинированных покрытий?</p> <p>54. Почему помещение для мойки и обработки сыров должно быть изолировано от камер созревания?</p> <p>55. Режимы и техника плавления сыра.</p> <p>56. Почему плавленый сыр при нагревании не разделяется на белковую и жировую фракции.</p> <p>57. Классификация плавленых сыров.</p> <p>58. Что такое «созревание» твердых сыров.</p> <p>59. Какой процесс является главным в созревании сыров. Почему.</p> <p>60. Чем выражают степень зрелости сыров.</p>
--	--

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения 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 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
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, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

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 исказившие 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.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- соответствие предполагаемым ответам;
- правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- логика рассуждений;
- неординарность подхода к решению;
- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

- понимание методики и умение ее правильно применить;
- качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);
- достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

- умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,
- самостоятельность,
- активность интеллектуальной деятельности,
- творческий подход к выполнению поставленных задач,
- умение работать с информацией,
- умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

- конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие

теме;

обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

– журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

– графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

– отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

Шкала оценивания

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

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, 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.).

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения


Разработал(и):
Доцент, к.с/х.н.



Соболева Н.В.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 9 от 22.12.21

Зав. кафедрой



Мустафин Рамис Зафарович

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Биотехнологий и природопользования, протокол № 5 от 21.01.22 г.

Декан факультета Биотехнологий и природопользования
Никулин Владимир Николаевич

