

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ФТД.02 ИСТОРИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

**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**

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</b>	<b>Процедура оценивания</b>
<p>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</p>	<p>ПК-1.1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p>	<p>Знать: современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах Уметь: использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах Владеть: современными достижениями науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p>	<p>Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов  Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов  Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов</p>

<p>ПК-6 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции</p>	<p>ПК-6.2 Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p>	<p>Знать: оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения Уметь: осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения Владеть: навыками поиска и принятием оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p>	<p>Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов</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.**



	<p>Охарактеризуйте ультразвуковой метод определения химического состава молока. 24. Методика определения массовой доли жира, СОМО и плотности молока (сливок) на анализаторе «Клевер – 1М» 25. Особенности развития мирового рынка молочных продуктов</p> <p>26. Биотехнология в молочной промышленности. 27. Хроматографические методы исследования молока 28. Как проводят определение титруемой кислотности молока и молочных продуктов с использованием потенциометрического анализатора. 29. в чем выражается титруемая кислотность молока выражается в градусах? + градусах Тернера градус цельсия кг 30. Дайте характеристику биохимическим свойствам молока.</p> <p>31. Показатель твердости сыров: +содержание влаги содержание белка содержание соли</p> <p>32. Дайте характеристику физическим свойствам молока.</p> <p>33. Обработка молока для отделения жировой фракции называется: +сепарирование охлаждение осаждение</p> <p>34. Обработка молока для замедления разделения на жировую и молочно-белковую фракции при хранении называется ? +гомогенизация сепарирование охлаждение</p> <p>35. Дайте характеристику органолептическим свойствам молока.</p> <p>36. Факторы созревания твердых сыров.</p> <p>37. Какие факторы влияют на формирование органолептических показателей твердых сыров.</p> <p>38. Дайте определение понятию «сыр»</p> <p>39. Дайте определение понятию «сырный продукт»</p> <p>40. Дайте определение понятию «плавленый сыр»</p> <p>41. Дайте определение понятию «творожный сыр»</p> <p>42. Какие требования к составу и качеству молока применяются в сыроделии?</p> <p>43. Опишите общую схему производства сыров.</p> <p>44. Как осуществляется подготовка молока к свертыванию при производстве сыра?</p> <p>45. В чем заключается сущность процесса свертывания молока в сыроделии?</p> <p>46. С какой целью проводится обработка и вымешивание сгустка?</p> <p>47. Расскажите о режимах и сущности созревания сыров.</p> <p>48. Дайте описания технологических процессов</p>
--	--

	<p>формования, самопрессования и прессования сыра.</p> <p>49. Как проводится фасование, упаковка, хранение и транспортировка сыров?</p> <p>50. Дайте классификацию сыров и краткую их характеристику</p> <p>51. Какой метод контроля качества продукции относится к расчетному?</p> <p>+Баланс по жиру Расчет кислотности Определения давления</p> <p>52. Укажите периодичность проверки заводской комиссией норм расхода сырья и выхода готовой продукции на молочном заводе:</p> <p>+ 1 раз в квартал каждую смену 1 раз в год</p> <p>53. При тепловой обработке молока контролируют...</p> <p>+Температурный режим Продолжительность обработки Параметры контрольно-измерительных приборов</p> <p>54. Показания термометра 20° С, показания ареометра 1028,6 кг/м<sup>3</sup> рассчитайте плотность молока в кг/м<sup>3</sup> Ответ: 1028,6 кг/м<sup>3</sup></p> <p>55. Привести примеры применения химических методов для анализа пищевых продуктов.</p> <p>56. Дать краткое описание биохимических методов исследования пищевых продуктов.</p> <p>57. Что используют в качестве сырья для производства плавленых сыров.</p> <p>58. Общие технологические операции при производстве плавленых сыров.</p> <p>59. Режимы и техника плавления сыра.</p> <p>60. Дать краткую характеристику физико-химических методов исследования пищевых продуктов.</p>
--	---

**Таблица 2.2 - ПК-6 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции**

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

<p>ПК-6.2 Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие принципы определяют успех планирования?</li> <li>2. Особенности планирования и постановки экспериментов в молочных технологиях при использовании корреляционно-регрессионного анализа.</li> <li>3. Какие принципы определяют успех планирования?</li> <li>4. Какие науки направлены на получение новых знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества, окружающей среды? прикладные науки + фундаментальные науки технические науки</li> <li>5. Чем определяется организационная значимость программы и плана исследования?</li> <li>6. Особенности планирования и постановки экспериментов в молочных технологиях при использовании корреляционно-регрессионного анализа.</li> <li>7. Стратегия это: завоевание рынка организация управления рынком и внешним окружением + подробный, всесторонний комплексный план</li> <li>8. На что направлены фундаментальные научные исследования?</li> <li>9. Какие задачи решаются в ходе прикладных научных исследований?</li> <li>10. Для чего разрабатывается оперативный план работы на месяц: для неопределенного распределения неизвестного заранее объема работ. для планирования распределения неизвестного заранее объема работ. + для рационального распределения неизвестного заранее объема работ</li> <li>11. Цель научного исследования – это... + краткая и точная формулировка того, что автор намеревается сделать в рамках исследования уточнение проблемы, конкретизирующее основной замысел источник информации, необходимой для исследования</li> <li>12. Охарактеризуйте нормы научной этики?</li> <li>13. Методология любого исследования начинается с + выбора цели; определение подхода; оценки средств;</li> <li>14. Какие свойства продукции определяют органолептическими методами</li> <li>15. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу</li> <li>16. Химические, физические и физико-химические методы исследования Плотность продукта, какие методы используют для определения плотности</li> <li>18. Метод научного познания, основанный на изучении</li> </ol>
--	---

	<p>каких-либо объектов посредством их моделей: + моделирование аналогия эксперимент</p> <p>19. Цвет, запах вкус продуктов определяют с помощью: измерительного метода физического метода +органолептического метода</p> <p>20. Качества сырья и продуктов питания (экспертные и органолептические).</p> <p>21. Усвояемость продуктов зависит: + от состава и активности ферментов внешнего состояния продуктов от доброкачественности продуктов</p> <p>22. Перечислить показатели безопасности продуктов питания.</p> <p>23. Инновационная деятельность в сфере прикладных НИР технологического профиля направлена на ... создание интеллектуального продукта + создание и развитие нововведений – процессов обобщение потенциала научных знаний</p> <p>24. Какие методы исследования показателей качества продуктов относят к измерительным?</p> <p>25. Как формируется оценка уровня качества продукции?</p> <p>26. Какие методы исследования показателей качества продуктов относят к расчетным?</p> <p>27. Какие есть виды таких фальсификаций сырья и продуктов питания?</p> <p>28. На какие группы можно подразделить показатели идентификации продовольственных товаров?</p> <p>29. Какие методы идентификации сырья и продуктов питания стандартизированы в настоящее время?</p> <p>30. Назовите и дайте краткую характеристику методам идентификации сырья и продуктов питания</p> <p>31. Охарактеризуйте наблюдение как метод эмпирического исследования.</p> <p>32. Одним из факторов внешней среды предприятия являются: наличие оборудования улучшение труда + сбыт</p> <p>33. Организации, на которые возлагается разработка единых норм расхода сырья и материалов.</p> <p>34. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы принятия решений с точки зрения методологии системного анализа.</p> <p>35. Условиями формирования стратегии являются: рациональное использование ресурсов основные подходы к изучению предприятия +рост конкуренции</p> <p>36. Научная этика и правовая защита интеллектуальных</p>
--	--



	<p>прав авторов научных произведений и технических решений на охраняемые объекты интеллектуальной собственности.</p> <p>37. Какой способ определения экономического эффекта используется, если результаты опыта показывают изменение себестоимости продукции, хотя продуктивность животных и качество продукции остаются прежними?</p> <p>38. В каком случае рассчитывается рентабельность производства продукции по выраженному в процентах отношению полученной в денежном выражении прибыли к себестоимости произведенной продукции?</p> <p>39. Органы, обладающие правом утверждать нормы расхода сырья.</p> <p>40. Порядок отбора опытно-контрольной партии сырья.</p> <p>41. Методика определения выхода готовой продукции.</p> <p>42. Какие характеристики входят в понятие «качество» пищевых продуктов? Дать их краткое описание.</p> <p>43. Совокупность свойств продукции – это показатель: пищевой ценности сохраняемости + качества продукции</p> <p>44. Что включает понятие доброкачественности пищевого сырья и продуктов?</p> <p>45. Что включает понятие «пищевая ценность»?</p> <p>46. Как производится оценка качества пищевых продуктов?</p> <p>47. Дать краткую характеристику методам определения показателей качества сырья и продуктов Какими основными нормативными документами регламентируется безопасность пищевых продуктов?</p> <p>49. Какой термин определяется как: «Совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности»? свойство; категория; + качество.</p> <p>50. Как нормируются вопросы качества молочной продукции?</p> <p>51. Какие виды сырья и добавок используются в технологии молочных продуктов?</p> <p>52. Какие проблемы связанные с химическим составом молочного сырья возникают при проектировании новых молочных продуктов?</p> <p>53. Какие методы определения называют измерительными</p> <p>54. К формирующим показателям качества продуктов относятся: тара и упаковка условия хранения + качество исходного сырья</p>
--	---

	<p>55. Классификация норм расхода сырья и материалов по назначению материальных ресурсов.</p> <p>56. Где и как используются измерительные методы идентификации сырья и продуктов питания?</p> <p>57. Главный элемент целостной системы инновационной деятельности инвестиции нововведение + человек</p> <p>58. Что представляют собой генетически модифицированные (трансгенные) продукты питания?</p> <p>59. Методы подготовки проб к анализу.</p> <p>60. Что такое точечная проба и объединенная проба?</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**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
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 аудиторные 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. Соболева Н.В.

Доцент, к.с\х.н. Почапская В.В. Почапская В.В.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 25.01.2021

Зав. кафедрой Мустафин Рамис Зуфарович Мустафин Рамис Зуфарович

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Биотехнологий и природопользования, протокол № 8 от 05.02.2021

Декан факультета Биотехнологий и природопользования  
Никулин Владимир Николаевич

В.Никулин