

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.В.04 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

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
<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>УК-3.2 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений</p>	<p>Знать: командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды. Организацию обсуждения разных идей и мнений Уметь: планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды. Организовать обсуждение разных идей и мнений Владеть: навыками командной работой, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды. Организацией обсуждения разных идей и мнений</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-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-3.2 Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<p>Знать: рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами Уметь: разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами Владеть: навыками разработок рецептур и технологиями производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</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-4 Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-4.2 Применяет современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать: современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения Уметь: применять современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками применения современной нормативной базы в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения</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.

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

<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</p>	<p>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</p>
<p>УК-3.2 Планирует</p>	<p>1. Органолептические показатели кисломолочных</p>

<p>командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений</p>	<p>напитков</p> <p>2. Основными биохимическими процессами, протекающими при выработке кисломолочных продуктов, являются: Маслянокислое брожение; +Молочнокислое брожение; +Спиртовое брожение; Пропионовокислое брожение.</p> <p>3. Способы выработки кисломолочных продуктов: +Термостатный; +Резервуарный; Сычужным ферментом; Кислотный</p> <p>4. На титрование молока ушло 1,8 мл 0,1н раствора щелочи, какова кислотность молока (без воды) Ответ: При титровании молока, если ушло 1,8 мл 0,1н раствора щелочи без добавления воды кислотность составит 16° Т</p> <p>5. Какая из указанных ниже допускается разница при параллельном определении содержания жира в пробе молока? Ответ: В каждой пробе проводят два параллельных определения по ГОСТ 22760 или четыре параллельных определения, если в качестве контрольного используют кислотный метод, указанный в настоящем стандарте. Разница между параллельными определениями не должна быть более 0,03% при измерении жира методом по ГОСТ 22760 или 0,1% при измерении жира кислотным методом, указанным в настоящем стандарте.</p> <p>6. Какое количество молока необходимо для определения плотности 160-180 мл; 170-190 мл; + 180-200 мл; 190-210 мл.</p> <p>7. Процессы, протекающие в кисломолочных напитках при хранении.</p> <p>8. Особенности технологии хранения кисломолочных напитков</p> <p>9. Классификация творога</p> <p>10. Технология производства творога</p> <p>11. Расфасовка, упаковка и хранение творога и творожных изделий</p> <p>12. Особенности технологии производства отдельных видов сметаны и сметанных продуктов</p> <p>13. Пороки сметаны и меры их предупреждения</p> <p>14. Ассортимент сливочного масла и его аналоги</p> <p>15. Требования к качеству сливок, как к сырью для производства масла</p> <p>16. Характеристика и классификация масла</p> <p>17. Требования к качеству молока и сливок в маслоделии</p> <p>18. Производства масла методом сбивания сливок прерывных и непрерывных маслоизготовителях</p> <p>19. Виды молочных консервов</p> <p>20. Оценка качества сырья при производстве молочных консервов</p>
--	--

	<p>слабовыраженный кормовой привкус и запах; 3. Выраженный кормовой привкус и запах; + Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку.</p> <p>23. Укажите, какие из перечисленных ниже показателей нельзя определять в консервированных пробах молока: + Органолептические показатели; + Кислотность; Содержание жира; + Бактериальная обсемененность; Плотность.</p> <p>24. Какой должна быть температура анализируемых средних проб молока или сливок? Ответ: $20 \pm 2^{\circ}\text{C}$</p> <p>25. Базисная жирность молока при реализации 3,7 %; 4,0 %; 3,6 %; + 3,4 %;</p> <p>26. Последовательность технологической схемы выработки питьевого молока состоит: + Приемка и сортировка молока, очистка, нормализация, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, фасовка; Приемка и сортировка молока, охлаждение, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, фасовка;</p> <p>27. Технология производства восстановленного молока 28. Технология производства стерилизованное молоко 29. Технология производства белкового молока 30. Технология производства пастеризованных сливок 31. Технология производства стерилизованных сливок 32. Ассортимент питьевого молока 33. Сырье для производства различных видов питьевого молока 34. Виды пастеризованного молока 35. Технологическая схема выработки сгущенного молока 36. Технология производства топленого молока 37. Пороки молока 38. Требование к питьевым сливкам 39. Пороки сливок 40. Классификация и ассортимент кисломолочных напитков</p> <p>41. Доля воды в молоке, %: 56-58 76-78 + 86-88 96-98</p> <p>42. Посторонние, неистинные части молока: + Пестициды, антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды Фосфатиды, антибиотики, гербициды Стерины, радионуклиды, альбумины</p>
--	--

	<p>Лактоза, инсектициды</p> <p>43. Фильтрование сырого молока позволяет удалить: +Механические примеси Бактерии и их токсины Соматические клетки Токсины</p> <p>44. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°С. : + 4±2 6±2 8±2 10±2</p> <p>45. 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>46.Технология производства питьевого молока(этапы) 47. Технология производства питьевых сливок (этапы) 48. Закваски для кисломолочных напитков (классификация) 49. Технология производства кисломолочных напитков (этапы) 50. Технология производства творога (этапы). 51. Классификация и технология изделий из творога (этапы). 52.Особенности и содержание работы молочной лаборатории в хозяйстве и на перерабатывающих предприятиях. 53. Правила работы и техника безопасности работы в молочной лаборатории. 54. Организация контроля качества молока и молочных продуктов. 55. Отбор, составление, консервирование, подготовка средних проб для анализа. 56. Определение жирности молока. 57. Определение плотности молока. 58. Содержание сухих веществ и СОМО в молоке. 59. Распознавание характера и степени фальсификации молока. 60. Физико-химические показатели молока.</p>
--	---

Таблица 2.2 - 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>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</p>	<p>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</p>
---	--

<p>ПК-3.2 Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль технологического процесса производства пастеризованного молока. 2. Требования к качеству сырья. 3. Контроль качества производственных заквасок. 4. Контроль технологического процесса производства кисломолочных продуктов. 5. Контроль качества готовой продукции. 6. Требования НТД на масло. 7. Требования к качеству сырья. 8. Контроль качества сливок. 9. Контроль технологического процесса производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок. 10. Контроль технологического процесса производства сливочного масла методом сбивания. 11. Контроль пахты. 12. Отбор проб и подготовка их к анализу. 13. Контроль качества масла. 14. Укажите, из ниже перечисленных величин, сколько молока необходимо для определения группы чистоты стандартным методом? 150 мл 100 мл +250 мл 300 мл 15. До какой температуры необходимо проводить охлаждение молока в хозяйствах? +4±2°C 2 до 8 °C не выше 8°C молоко не охлаждается 16. Основными биохимическими процессами, протекающими при выработке кисломолочных продуктов, являются: Ответ; молочнокислое и спиртовое брожение 17. Какие обязательные операции включает первичная обработка молока на ферме: Ответ: очистка и охлаждение 18. Из ниже приведенных проб укажите, какой пробой определяется термоустойчивость молока? проба с дисмастином проба с мастидином + алкогольная проба проба с мастопримом 19. Контроль производства и качества молока и молочных продуктов. 20. Контроль заготавливаемого молока. 21. Контроль производства стерилизованного молока. 22. Определение массовой доли лактозы в молочной сыворотке 23. Определение содержания нитритов и нитратов в молоке колориметрическим методе
---	---

	<p>24. Ультразвуковой метод определения химического состава молока</p> <p>25. Методика определения массовой доли жира, СОМО и плотности молока (сливок) на анализаторе «Клевер – 1М»</p> <p>26. Электрохимические методы исследования</p> <p>27. Определение массовой доли белка на рефрактометре ИРФ-464</p> <p>28. Хроматографические методы исследования</p> <p>29. Определение титруемой кислотности молока и молочных продуктов с использованием потенциометрического анализатора</p> <p>30. Титруемая кислотность молока выражается в градусах? Ответ: Титруемую кислотность молока и молочных продуктов, кроме масла, выражают в условных единицах - градусах Тернера (°Т). Под градусами Тернера понимают количество миллилитров 0,1 н. раствора едкого натра (калия), необходимого для нейтрализации 100 мл (100 г), разбавленного вдвое дистиллированной водой (10 мл молока + 20 мл дистиллированной воды).</p> <p>31. С помощью этого прибора можно определить плотность молока? Ответ: Для определения уровня плотности используется лактоденсиметр (или ареометр). Он определяет показатель разбавленности молока водой при температуре 20°С. Ареометр надо опустить в измеряемую жидкость и посмотреть, до какой отметки тот опустится. Когда вес вытесняемой жидкости сравняется с весом самого прибора, будет видно какая плотность у жидкости.</p> <p>32. На этом методе основано определение количества молочного жира: Щелочном Озолении Титриметричесом +Кислотном</p> <p>33. Определение содержания белка в молоке основано на методе: +Формольном Титриметрическом Кислотном Реакции с медным купоросом</p> <p>34. Плотность сырого молока устанавливается для определения: +Натуральности молока и его питательной ценности Санитарно-гигиенических показателей молока Эффективности пастеризации молока Жирности молока</p> <p>35. Определение массовой доли влаги.</p> <p>36. Определение массовой доли белка.</p> <p>37. Определение массовой доли жира.</p> <p>38. Определение кислотности. Определение рН.</p> <p>39. Требования (нормативно-техническая документация) на пастеризованное молоко.</p> <p>40. Требования к качеству сырья.</p>
--	--

	<p>47. Измерение влажности и сухого вещества</p> <p>48. Определение эффективности гомогенизации</p> <p>49. Определение массовой доли белка</p> <p>50. Определение индекса растворимости сухих молочных продуктов</p> <p>51. Основные законы и формулы турбидиметрии и нефелометрии</p> <p>52. Определить массовую долю лактозы в казеине и казеинате натрия по методике международной организации стандартизации (ИСО)</p> <p>53. Измерения влажности содержания сухого вещества в молоке и молочных продуктов</p> <p>54. Рефрактометрический метод определения массовой доли белка в молоке</p> <p>55. Определение массовой доли лактозы в молоке</p> <p>56. Первый этап первичной обработки молока? Ответ: очистка</p> <p>57. При экспертизе пищевых куриных яиц используется прибор? Ответ: овоскоп</p> <p>58. Метод измерения активной кислотности водных экстрактов из мышечной ткани мяса, основанный на потенциометрическом определении концентрации ионов водорода, называется: Хроматографическим методом Спектральным методом + рН-метрийей Вольтамперометрическим методом</p> <p>59. Яйца из хозяйств, неблагополучных по туберкулезу, орнитозу и сальмонеллезам птиц, реализуют после проварки в течение ___ минут 3 2 +13 10</p> <p>60. Этот фактор ускоряет процесс свертывания крови: Прибавление лимоннокислого натрия Понижение температуры +Добавления к крови гепарина Повышение температуры</p>
--	---

Таблица 2.3 - ПК-4 Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения

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

ПК-4.2	Применяет современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения	<p>1. Как определить содержание жира и СОМО в молоке на анализаторе качества молока Лактан 1-4 и ультрамакс 600</p> <p>2. Как определить степень чистоты молока</p> <p>3. Как определить свежесть молока кипяtilьной пробой</p> <p>4. Как определить количество соматических клеток</p> <p>5. Как определить массовую долю жира в твороге, кислотность и влагу в твороге.</p> <p>6. Укажите все перечисленные ниже изменения показателей, характеризующие молоко, фальсифицированное обратом. Плотность понижена; Кислотность понижена; + Содержание сухих веществ понижено; + Жирность занижена; + Плотность повышена</p> <p>7. 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>8. Среднее содержание воды в молоке, %: 52,5; + 87,5; 42,5; 99,0</p> <p>9. Как проходит процесс молокоотдачи и какой гормон влияет на него: Ответ: Процесс молокообразования осуществляется при участии коры полушарий мозга и ряда отделов центральной нервной системы, строго согласованных в своей деятельности и образующих единую морфофункциональную структуру, которую можно назвать центром, регулирующим секрецию и выведение молока, или лактационным центром Окситоцин-гормон молокоотдачи.</p> <p>10. Из каких фракций состоит казеин: Ответ: Казеин состоит из нескольких фракций: α-, β- и γ- казеин, каждая из фракций имеет несколько разновидностей. Фракции и их разновидности отличаются аминокислотным составом, в частности две из наиболее распространенных разновидностей β-казеина, А1 и А2, отличаются одной аминокислотой в позиции 67.</p> <p>11. Провести анализ и органолептическую оценку мороженого</p> <p>12. Проверка реактивов</p> <p>13. Проверка качества серной кислоты.</p> <p>14. Проверка качества изоамилового спирта</p> <p>15. Проверка нормальности щелочи</p> <p>16. Проверка приборов.</p> <p>17. Как определить кислотность и массовую долю жира в кисломолочных продуктах</p> <p>18. Выделить и количественно определить белки молока.</p> <p>19. Сделать органолептическую оценку творога</p> <p>20. Определить влияние простерилизации на содержание</p>
--------	--	--

	<p>продуктов.</p> <p>25. Отбор, составление, консервирование, подготовка средних проб для анализа.</p> <p>26. Определение жирности молока.</p> <p>27. Определение плотности молока.</p> <p>28. Содержание сухих веществ и СОМО в молоке. 29. Распознавание характера и степени фальсификации молока.</p> <p>30. Физико-химические показатели молока.</p> <p>31. По вкусу и запаху молоко может иметь следующие характеристики или нормы: Чистый, с посторонним запахом и привкусом, не свойственных свежему натуральному молоку; + Допускается в зимне-весенний период слабовыраженный кормовой привкус и запах; Выраженный кормовой привкус и запах; + Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку.</p> <p>32. Укажите, какие из перечисленных ниже показателей нельзя определять в консервированных пробах молока: + Органолептические показатели; + Кислотность; Содержание жира; + Бактериальная обсемененность;</p> <p>5. Плотность.</p> <p>33. Какой должна быть температура анализируемых средних проб молока или сливок? Ответ: $20 \pm 2^\circ\text{C}$</p> <p>34. Базисная жирность молока при реализации 3,7 %; 4,0 %; 3,6 %; + 3,4 %;</p> <p>35. Последовательность технологической схемы выработки питьевого молока состоит: + Приемка и сортировка молока, очистка, нормализация, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, фасовка; Приемка и сортировка молока, охлаждение, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, фасовка;</p> <p>36. Органолептические показатели кисломолочных напитков</p> <p>37. В чем заключаются правила и техника безопасности работы в лаборатории</p> <p>38. Контроль натуральности молока</p> <p>39. Как определить содержание жира в молоке стандартным методом</p> <p>40. Как определить плотность молока с помощью лактоденсиметра (молочного ареометра)</p> <p>41. Доля воды в молоке, %: 56-58 76-78 + 86-88</p>
--	--

	<p>96-98</p> <p>42. Посторонние, неистинные части молока: + Пестициды, антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды Фосфатиды, антибиотики, гербициды Стерины, радионуклиды, альбумины Лактоза, инсектициды</p> <p>43. Фильтрование сырого молока позволяет удалить: +Механические примеси Бактерии и их токсины Соматические клетки Токсины</p> <p>44. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°С. : + 4±2 6±2 8±2 10±2</p> <p>45. 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>46. Определение показателей анализа и характеристики технологических режимов для приготовления заквасок и кисломолочных напитков</p> <p>47. Технология выработки жидких кисломолочных напитков</p> <p>48. Оценка качества йогурта</p> <p>49. Исследование сметаны</p> <p>50. Определить массовую долю жира в твороге, кислотность и влагу в твороге</p> <p>51. Контроль качества творожных изделий</p> <p>52. Контроль качества творожных полуфабрикатов</p> <p>53. Исследования кисломолочных продуктов для детского питания</p> <p>54. Организация контроля качества молока</p> <p>55. Организация контроля молочных продуктов.</p> <p>56. Цели и методы контроля.</p> <p>57. Расчет питьевого молока.</p> <p>58. Расчет производства кисломолочных продуктов.</p> <p>59. Материальные расчеты в производстве сметаны</p> <p>60. Материальные расчеты в производстве творога</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.).

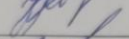
Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

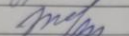
Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу 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.

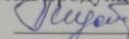
Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Разработал(и):

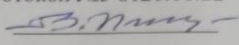
Доцент, к.с/хн  Соболева Н.В.

Доцент, к.с/хн  Почапская В.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 Зуфарович

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

Декан факультета Биотехнологий и природопользования 
Никулин Владимир Николаевич