

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.В.06 ТЕХНОЛОГИЯ КИСЛОМОЛОЧНЫХ 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-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>УК-6.1 Умеет решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля</p>	<p>Знать: задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля Уметь: решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля Владеть: навыками решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля</p>	<p>Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов зачет с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p>

<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-1.2 Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Знать: современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: применять современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Владеть: современными методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов зачет с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p>
<p>ПК-7 Способен определять порядок выполнения работ, управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства</p>	<p>ПК-7.1 Организует работу коллектива исполнителей, определяет порядок выполнения работ коллективом исполнителей</p>	<p>Знать: работу коллектива исполнителей, определяет порядок выполнения работ коллективом исполнителей Уметь: организовывать работу коллектива исполнителей, определять порядок выполнения работ коллективом исполнителей Владеть: навыками организации работы коллектива исполнителей, определять порядок выполнения работ коллективом исполнителей</p>	<p>Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов 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-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
УК-6.1 Умеет решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля	1. Жидкие и пастообразные кисломолочные продукты для детского питания. 2. Схемы технологических процессов производства кисломолочные продукты для детского питания. 3. Виды и свойства микроорганизмов для продуктов детского питания. 4. Биохимические основы производства кисломолочных продуктов для детского питания 5. Особенности технологии отдельных видов жидких, пастообразных кисломолочных продуктов и творога. 6. Медико-биологические аспекты детского питания. 7. Классификация молочных продуктов для детского питания. 8. Особенности состава и свойств женского молока. 9. Способы обработки коровьего молока с целью приближения его состава и свойств к женскому молоку. 10. Сущность и способы производства кисломолочных продуктов 11. Характеристика и виды творожных сырков. 12. Диетические и лечебные свойства творожных сырков 13. Биохимические основы технологии творожных сырков. 14. Используемые закваски при производстве творожков. 15. Пороки творожных сырков 16. Назовите последовательность заполнения молочного жиромера. + молоко, серная кислота, изоамиловый спирт; серная кислота, молоко, изоамиловый спирт; изоамиловый спирт, молоко, серная кислота; 17. 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

	<p>18. На титрование молока ушло 1,6 мл 0,1н раствора щелочи, какова кислотность молока (с воды) Ответ: 20°Т</p> <p>19. К породам скота комбинированного направления продуктивности относятся? Ответ: бестужевская, костромская и т.д</p> <p>20. Какие обязательные операции включает первичная обработка молока на ферме: Ответ: очистка, охлаждение</p> <p>21. Контроль санитарного состояния молочного оборудования.</p> <p>22. Пороки молока, возникающие при скармливании животным не доброкачественных кормов.</p> <p>23. Попадания в молоко лекарственных, радиоактивных, моюще-дезинфицирующих веществ, ядохимикатов.</p> <p>24. Молоко различных видов сельскохозяйственных животных, состав свойства, пищевое, экономическое значение и использование молока коз, овец, кобыл, верблюдицы и других животных.</p> <p>25. Личная гигиена обслуживающего персонала</p> <p>26. Ветеринарно-санитарные правила при доении коров.</p> <p>27. Технология производства питьевого молока</p> <p>28. Технология производства сливок</p> <p>29. Технология производства пастеризованного молока и стерилизованное молоко.</p> <p>30. Провести анализ и органолептическую оценку ряженки.</p> <p>31. Изучить основные направления переработки молока.</p> <p>32. Освоить специфику используемого оборудования</p> <p>33. Изучить схему технологических процессов производства молочных продуктов.</p> <p>34. Анализ кефира и побочной продукции – пахты.</p> <p>35. Составление жира баланса и определения выхода творога</p> <p>36. Какое молоко называют аномальным? Ответ: молозиво, стародойное молоко и молоко коров с субклинической формой мастита</p> <p>37. Способы выработки творога: + сычужно-кислотный термостатный резервуарный</p> <p>38. 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>39. Какие витамины молока относят к водорастворимым: + С; А; Д; К.</p>
--	---

	<p>40. Какой должна быть температура анализируемых средних проб молока или сливок? Ответ: $20 \pm 2^{\circ}\text{C}$;</p> <p>41. Какая кислота накапливается в молоке в процессе хранения его, в результате жизнедеятельности бактерий, и повышает при этом титруемую кислотность его? Уксусная кислота; +Молочная кислота; Серная кислота; Казеиновая кислота</p> <p>42. Какую продукцию нельзя вырабатывать без участия микрофлоры: Питьевое молоко; +Кефир; Консервы;</p> <p>43. Из ниже приведенных изменений качества молока определите, что молоко нормальное и получено от здоровой коровы. + Однородная жидкость или слабый сгусток, который слегка тянется за палочкой в виде нити Слабый сгусток от светло-сиреневого до фиолетового цвета. Однородная жидкость светло-сиреневого цвета</p> <p>44. При выработке кисломолочных продуктов для сквашивания вносится рабочая закваска в количестве: 0,1-2,5% + 3-5% 5-10%</p> <p>45. Способы выработки творога: Термостатный +Кислотный +Сычужно-кислотный</p> <p>46. Обработка молока для отделения жировой фракции называется? Ответ: сепарирование</p> <p>47. Ознакомиться с сепаратором и подготовить его к работе.</p> <p>48. Получить молоко для сепарирования, взвесить, определить жирность, температуру и другие показатели.</p> <p>49. Перед сепарированием произвести расчеты, связанные с получением сливок заданной жирности.</p> <p>50. Провести сепарирование, в процессе которого определить рабочее отношение и отрегулировать жирность сливок.</p> <p>51. Сделать анализ продуктов сепарирования (сливок, обезжиренного молока).</p> <p>52. Детали сепаратора вымыть и привести рабочее место в порядок.</p> <p>53. Особенности технологического процесса производства сметаны с наполнителем</p> <p>54. История развития молочного дела</p> <p>55. Роль отечественных ученых и практиков в развитии</p>
--	--

	<p>молочного дела</p> <p>56. Этапы развития молочного скотоводства</p> <p>57. Каковы особенности состава и свойств лечебных молочных продуктов для детского питания</p> <p>58. Общая технология кисломолочных напитков</p> <p>59. Правильно оживлять сухую закваску и готовить материнскую, вторичную и рабочую закваски из чистых бактериальных культур для производства кисломолочных продуктов.</p> <p>60. Ознакомиться с особенностями и содержанием работы молочной лаборатории в хозяйстве и на перерабатывающих предприятиях</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 компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
--	---

<p>ПК-1.2</p> <p>Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология заквасок для кисломолочных продуктов. 2. Способы применения бактериальных препаратов и концентратов, заквасок прямого внесения. 3. Пороки заквасок и меры их предупреждения. 4. Фасование, упаковывание и хранение жидких кисломолочных продуктов. 5. Особенности технологии отдельных видов жидких кисломолочных продуктов. 6. Пороки жидких кисломолочных продуктов, и меры их предупреждения. 7. Ассортимент кисломолочных напитков. 8. Закваски для кисломолочных напитков. 9. Физико-химические показатели кисломолочных напитков. 10. Органолептические показатели, кисломолочных напитков 11. Ускоренный способ производства сметаны. 12. Особенности технологического процесса производства сметаны резервуарным способом. 13. Технология производства сметаны с наполнителем 14. Порядок экспертизы сметаны. 15. Особенности технологии отдельных видов сметаны. 16. Какие методы контроля качества продукции относятся к расчетным? +Баланс по жиру +Баланс по белку и сухому обезжиренному молочному остатку Расчет кислотности Определения давления 17. Укажите периодичность проверки заводской комиссией норм расхода сырья и выхода готовой продукции на молочном заводе: + 1 раз в квартал Каждую смену Каждые 15 дней Каждые 10 дней 18. При тепловой обработке молока контролируют... +Температурный режим +Эффект пастеризации Продолжительность обработки Параметры контрольно-измерительных приборов 19. Показания термометра 20° С, показания ареометра 1028,6 кг/м³ рассчитайте плотность молока в кг/м³ Ответ: 1028,6 кг/м³ 20. Базисная жирность молока при реализации: Ответ: 3,4% 21. Фасование, упаковывание и хранение сметаны. 22. Пороки сметаны и меры их предупреждения 23. Творог и изделия из него. 24. Физико-химические показатели творога. 25. Способы производства творога. 26. Пороки творога.
--	--

	<p>27. Виды упаковки, способы упаковывания, режимы и сроки хранения творога и творожных изделий.</p> <p>28. Пороки творога и творожных изделий и меры их предупреждения.</p> <p>29. Технология творожных продуктов и творожных полуфабрикатов. 30. Резервирование творога. 31. Способы и обоснование режимов резервирования творога.</p> <p>32. Ассортимент творожных изделий и полуфабрикатов. 33. Требования к качеству сырья.</p> <p>34. Требования к готовой творожной продукции.</p> <p>35. Методы исследования творога.</p> <p>36. Укажите все перечисленные ниже изменения показателей, характеризующие молоко, фальсифицированное обратом.</p> <p>Плотность понижена; Кислотность понижена; + Содержание сухих веществ понижено; + Жирность занижена; + Плотность повышена</p> <p>37. Согласно ГОСТу установлены следующие нормы кислотности молока в ° Т</p> <p>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>38. Среднее содержание воды в молоке, %:</p> <p>52,5; + 87,5; 42,5; 99,0</p> <p>39. Какой гормон влияет на процесс молокоотдачи: Ответ: окситоцин</p> <p>40. Из каких фракций состоит казеин: Ответ: альбуминов, глобулинов</p> <p>41. Характеристика сырья, используемого в производстве заквасок для йогуртов.</p> <p>42. Технология заквасок для йогуртов.</p> <p>43. Способы применения бактериальных препаратов и концентратов, заквасок прямого внесения для производства йогуртов.</p> <p>44. Пороки заквасок и меры их предупреждения при производстве йогуртов. 45. Фасование, упаковывание и хранение йогуртов.</p> <p>46. Особенности технологии отдельных видов питьевых йогуртов. 47. Пороки йогуртов, и меры их предупреждения.</p> <p>48. Ассортимент йогуртов. 49. Закваски для йогуртов. 50. Физико-химические показатели йогуртов.</p> <p>51. Органолептические показатели йогуртов</p> <p>52. Способ производства питьевого йогурта. 53. Особенности технологического процесса производства йогуртов с наполнителями.</p>
--	---

	<p>54. Технология производства термостатного йогурта</p> <p>55. Особенности технологии греческого йогурта.</p> <p>56. По цвету, молоко может иметь следующие характеристики или нормы: +От белого до светло-кремового; Кремовый; От светло-серого до серого; Белый</p> <p>57. Какую продукцию нельзя вырабатывать без участия микрофлоры: Ответ: кисломолочную продукцию, сыры</p> <p>58. Действием чего можно уничтожить микроорганизмы: Ответ: температурой, спиртом, солью, сахаром</p> <p>59. Какой должна быть температура анализируемых средних проб молока или сливок? +20±2°C; 10°C; 10±2°C; 20°C</p> <p>60. Плотность молока при температуре 240С – 1029,5 кг. Определить плотность молока при 200С, выразив, ее в 0А 1030,3; 28,70А; +30,30А; 1028,7</p>
--	--

Таблица 2.3 - ПК-7 Способен определять порядок выполнения работ, управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства

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

<p>ПК-7.1 Организует работу коллектива исполнителей, определяет порядок выполнения работ коллективом исполнителей</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика кисломолочных продуктов. Понятие кисломолочных продуктов. 2. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов. 3. Требования к качеству кисломолочных продуктов. 4. Закваски для кисломолочных продуктов 5. Приготовление производственных заквасок 6. Закваски прямого внесения 7. Классификация и ассортимент кисломолочных напитков 8. Органолептические показатели кисломолочных напитков 9. Процессы, протекающие в кисломолочных напитках при хранении. 10. Особенности технологии хранения кисломолочных напитков 11. Особенности технологии производства отдельных видов сметаны и сметанных продуктов 12. Ускоренный способ производства сметаны 13. Пороки сметаны и меры их предупреждения 14. . Классификация творога 15. Технология производства творога 16. . Доля воды в молоке, %: 56-58 76-78 + 86-88 96-98 17. Посторонние, неистинные части молока: + Пестициды, антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды Фосфатиды, антибиотики, гербициды Стерины, радионуклиды, альбумины Лактоза, инсектициды 18. Фильтрация сырого молока позволяет удалить: + Механические примеси Бактерии и их токсины Соматические клетки Токсины 19. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°С. : + 4±2 6±2 8±2 10±2 20. 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>21. Расфасовка, упаковка и хранение творога.</p> <p>22. Творог. Определение творога. Виды творога.</p> <p>23. Технологический процесс изготовления творога.</p> <p>24. Пороки творога.</p> <p>25. Общая характеристика продуктов детского питания</p> <p>26. Сырье, используемое при производстве продуктов детского питания, требования к качеству</p> <p>27. Существующие технологические схемы производства продуктов детского питания их достоинства и недостатки</p> <p>28. Определение показателей анализа и характеристики технологических режимов для приготовления заквасок и кисломолочных напитков</p> <p>29. Технология выработки жидких кисломолочных напитков</p> <p>30. Оценка качества йогурта</p> <p>31. Исследование сметаны</p> <p>32. Определить массовую долю жира в твороге, кислотность и влагу в твороге</p> <p>33. Контроль качества творожных изделий</p> <p>34. Контроль качества творожных полуфабрикатов</p> <p>35. Исследования кисломолочных продуктов для детского питания</p> <p>36. 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>37. 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>38. Какой должна быть температура анализируемых средних проб молока или сливок? Ответ: $20 \pm 2^\circ\text{C}$</p> <p>39. Базисная жирность молока при реализации 3,7 %; 4,0 %; 3,6 %; + 3,4 %;</p> <p>40. 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>41. Правила работы в лаборатории и техника безопасности.</p> <p>42. Мойка лабораторной посуды.</p> <p>43. Организация контроля качества молока и молочных продуктов. Цели и методы контроля.</p> <p>44. Расчет питьевого молока.</p> <p>45. Расчет производства кисломолочных продуктов.</p> <p>46. Материальные расчеты в производстве сметаны</p> <p>47. Материальные расчеты в производстве творога</p> <p>48. Ассортимент кисломолочных напитков. 49. Биохимические основы технологии кисломолочных продуктов.</p> <p>50. Фасование, упаковывание и хранение жидких кисломолочных продуктов.</p> <p>51. Особенности технологии отдельных видов жидких кисломолочных продуктов. 52. Пороки жидких кисломолочных продуктов, и меры их предупреждения.</p> <p>53. Используемые закваски при производстве кисломолочных продуктов. 54. Виды и свойства микроорганизмов, используемых в производстве кисломолочных продуктов. 55. Виды и состав заквасок и бактериальных концентратов, используемых в производстве кисломолочных продуктов.</p> <p>56. Основными биохимическими процессами, протекающими при выработке кисломолочных продуктов, являются: Маслянокислое брожение; +Молочнокислое брожение; +Спиртовое брожение; +пропионовокислое брожение.</p> <p>57. Способы выработки кисломолочных продуктов: +Термостатный; +Резервуарный; Сычужным ферментом; Кислотный</p> <p>58. На титрование молока ушло 1,8 мл 0,1н раствора щелочи, какова кислотность молока (без воды) Ответ: 16° Т</p> <p>59. Какая из указанных ниже допускается разница при параллельном определении содержания жира в пробе молока? Ответ: ±0,05%</p> <p>60. Какое количество молока необходимо для определения плотности 160-180 мл; 170-190 мл; +180-200 мл; 190-210 мл.</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):  Соболева Н.В.
Доцент, к.с/х.н.

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