

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.В.ДВ.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ЛЕЧЕБНО-
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

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-6.2 Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни</p>	<p>Знать: технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни</p> <p>Уметь: владеть технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни</p> <p>Владеть: технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни</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-1.1 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 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

<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-6.2 Владеет технологиями и навыками управления познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение своей деятельности и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение</p>	<p>1. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании 2. Ассортимент молока и молочных продуктов 3. Жирорастворимые витамины молока 4. Водорастворимые витамины молока 5. Минеральные вещества молока 6. Микроэлементы и макроэлементы молока 7. Технология сухих пробиотических и синбиотических продуктов на молочной основе</p>

<p>всей жизни</p>	<p>8. Определение органолептических показателей молока</p> <p>9. Технология жидких молочных продуктов лечебно-профилактического питания</p> <p>10. Получение функционального творожного продукта</p> <p>11. Получение функциональных творожных изделий с белково-растительными компонентами</p> <p>12. Технологии производства функциональных творожных изделий</p> <p>13. Молоко и молочные продукты в диетическом и лечебном питании.</p> <p>14. Ассортимент молока и молочных продуктов в диетическом и лечебном питании</p> <p>15. Определение энергетической ценности молока</p> <p>16. Доля воды в молоке, %:</p> <p>56-58</p> <p>76-78</p> <p>+ 86-88</p> <p>96-98</p> <p>17. Посторонние, неистинные части молока:</p> <p>+ Пестициды, антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды</p> <p>Фосфатиды, антибиотики, гербициды</p> <p>Стерины, радионуклиды, альбумины</p> <p>Лактоза, инсектициды</p> <p>18. Фильтрация сырого молока позволяет удалить:</p> <p>+ Механические примеси</p> <p>Бактерии и их токсины</p> <p>Соматические клетки</p> <p>Токсины</p> <p>19. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°С. :</p> <p>+ 4±2</p> <p>6±2</p> <p>8±2</p> <p>10±2</p> <p>20. Требования к титруемой кислотности сырого молока согласно действующих нормативно-технических документов:</p> <p>+ 16-21 градусов Тернера</p> <p>16-18 градусов Тернера</p> <p>13-15 градусов Тернера</p> <p>13-21 градусов Тернера</p> <p>21. По вкусу и запаху молоко может иметь следующие характеристики или нормы:</p> <p>Чистый, с посторонним запахом и привкусом, не свойственных свежему натуральному молоку;</p> <p>+ Допускается в зимне-весенний период слабовыраженный кормовой привкус и запах;</p> <p>Выраженный кормовой привкус и запах;</p> <p>+ Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку.</p> <p>22. Укажите, какие из перечисленных ниже показателей нельзя определять в консервированных пробах молока:</p>
-------------------	---

	<p>+ Органолептические показатели; + Кислотность; Содержание жира; + Бактериальная обсемененность; Плотность.</p> <p>23. Какой должна быть температура анализируемых средних проб молока или сливок? Ответ: Температура анализируемых средних проб молока или сливок должна быть $20 \pm 2^{\circ}\text{C}$</p> <p>24. Базисная жирность молока при реализации 3,7 %; 4,0 %; 3,6 %; + 3,4 %;</p> <p>25. 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>26. Определение биологической ценности молока</p> <p>27. Изучить влияние термической обработки, стерилизации, консервирования и хранения пищевых продуктов на изменения белков</p> <p>28. Изучить влияние термической обработки и хранения на изменение липидов</p> <p>29. Изучить влияние термической обработки на изменение витаминов</p> <p>30. Основные задачи лечебно-профилактического питания</p> <p>31. Ознакомиться с рационами для работников, связанных с вредными производствами</p> <p>32. Разработка диетического питания</p> <p>33. Характеристика лечебных диет</p> <p>34. Ознакомиться с проектированием пищевых продуктов II поколения</p> <p>35. Ознакомиться с проектированием пищевых продуктов III поколения</p> <p>36. Ознакомиться с основными принципами радиозащитного питания</p> <p>37. Ознакомиться со способами повышения иммунитета и детоксикации организма</p> <p>38. Изучение технологии производства сухих молочных продуктов типа "Энпиты"</p> <p>39. Составление рецептур сухих молочных продуктов типа "Энпиты"</p> <p>40. Изучение технологии производства низколактозных и безлактозных</p> <p>41. Основные принципы организации детоксикации питания.</p> <p>42. Сухие молочные низколактозные смеси.</p> <p>43. Виды низколактозных молочных смесей.</p>
--	---

	<p>44. Технологические операции производства низколактозных сухих молочных продуктов детского питания.</p> <p>45. Условия хранения низколактозных сухих молочных продуктов детского питания.</p> <p>46. Диетические и лечебные свойства молочных продуктов.</p> <p>47. Диетическая ценность молочных продуктов.</p> <p>48. Биологически активные вещества в питании человека.</p> <p>49. Пищевые добавки, разрешённые к применению в пищевой промышленности РФ.</p> <p>50. Цель обогащения питания человека биологически активными веществами и эффективность их применения.</p> <p>51. Технология приготовления заквасок для производства жидких кисломолочных напитков. 52. Оценка качества цельномолочных и кисломолочных напитков лечебно-профилактического питания. 53. Технология простокваши.</p> <p>54. Технология бифидосодержащих кисломолочных напитков. 55. Значение пищевой комбинаторики для обеспечения безопасности продуктов питания.</p> <p>56. Основными биохимическими процессами, протекающими при выработке кисломолочных продуктов, являются:</p> <p>Маслянокислое брожение; +Молочнокислое брожение; +Спиртовое брожение; +пропионовокислое брожение.</p> <p>57. Способы выработки кисломолочных продуктов:</p> <p>+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</p> <p>160-180 мл; 170-190 мл; +180-200 мл; 190-210 мл.</p>
--	--

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>ПК-1.1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p>	<p>1. Перечислите спектральные методы исследования. Дайте краткую характеристику. 2. Как проводится определение массовой доли лактозы в молоке с использованием рефрактометра ИРФ -464. 3. Как проводится определение массовой доли СОМО в молоке с использованием рефрактометра ИРФ -464. 4. В чем сущность ультразвукового метода исследования? 5. Перечислите и дайте краткую характеристику электрохимическим методам исследования. 6. Как проводится определение массовой доли белка, в молоке с использованием рефрактометра ИРФ -464. 7. Как проводится измерение влажности и сухого вещества. 8. Правила работы с реактивами. 9. Как проводится определение массовой доли белка в молоке традиционным способом? 10. Определение индекса растворимости сухих молочных продуктов. 11. Перечислите и охарактеризуйте основные стадии построения гипотезы. 12. Как определяют массовую долю лактозы в казеине и казеинате натрия по методике международной организации стандартизации (ИСО)? 13. Как измеряют влажности содержания сухого вещества в молоке и молочных продуктах. 14. Рефрактометрический метод определения массовой доли белка в молоке. 15. Определение массовой доли лактозы в молоке. 16. Что включает в себя первичная обработка молока? 17. Укажите, какой из перечисленных ниже показателей нельзя определять в консервированных пробах молока: + Органолептические показатели; Содержание жира; Плотность.</p> <p>18. Какой должна быть температура анализируемых средних проб молока или сливок? + 20±2°С 45±2°С 4±2°С</p> <p>19. Охарактеризуйте основные тенденции развития в российском производстве молочных продуктов. 20. Опишите значение биотехнологии для развития различных отраслей народного хозяйства. 21. Как используются достижения биотехнологии в пищевой промышленности. 22. Как проводят определение содержания нитритов и нитратов в молоке колориметрическим методом. 23. 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>

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.
31. Показатель твердости сыров:
+ содержание влаги
содержание белка
содержание соли
32. Дайте характеристику физическим свойствам молока.
33. Обработка молока для отделения жировой фракции называется:
+ сепарирование
охлаждение
осаждение
34. Обработка молока для замедления разделения на жировую и молочно-белковую фракции при хранении называется ?
+ гомогенизация
сепарирование
охлаждение
35. Дайте характеристику органолептическим свойствам молока.
36. Факторы созревания твердых сыров.
37. Какие факторы влияют на формирование органолептических показателей твердых сыров.
38. Дайте определение понятию «сыр»
39. Дайте определение понятию «сырный продукт»
40. Дайте определение понятию «плавленый сыр»
41. Дайте определение понятию «творожный сыр»
42. Какие требования к составу и качеству молока применяются в сыроделии?
43. Опишите общую схему производства сыров.
44. Как осуществляется подготовка молока к свертыванию при производстве сыра?
45. В чем заключается сущность процесса свертывания молока в сыроделии?
46. С какой целью проводится обработка и вымешивание сгустка?
47. Расскажите о режимах и сущности созревания сыров.
48. Дайте описания технологических процессов формования, самопрессования и прессования сыра.
49. Как проводится фасование, упаковка, хранение и транспортировка сыров?
50. Дайте классификацию сыров и краткую их характеристику.
51. Какой метод контроля качества продукции относится к расчетному?

	<p>+Баланс по жиру Расчет кислотности Определения давления 52. Укажите периодичность проверки заводской комиссией норм расхода сырья и выхода готовой продукции на молочном заводе: + 1 раз в квартал каждую смену 1 раз в год 53. При тепловой обработке молока контролируют... +Температурный режим Продолжительность обработки Параметры контрольно-измерительных приборов 54. Показания термометра 20° С, показания ареометра 1028,6 кг/м³ рассчитайте плотность молока в кг/м³ Ответ: 1028,6 кг/м³ 55. Привести примеры применения химических методов для анализа пищевых продуктов. 56. Дать краткое описание биохимических методов исследования пищевых продуктов. 57. Что используют в качестве сырья для производства плавленых сыров. 58. Общие технологические операции при производстве плавленых сыров. 59. Режимы и техника плавления сыра. 60. Дать краткую характеристику физико-химических методов исследования пищевых продуктов.</p>
--	--

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

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

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

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

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

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

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

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

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

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

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

Критерии оценки:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

теме;

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

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

глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

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

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

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

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

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

аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

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

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

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

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

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

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

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

Шкала оценивания

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

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

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

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

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

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

Разработал(и):

Доцент, к.с/х.н. [подпись] Соболева Н.В.

Доцент, к.с/х.н. [подпись] 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 [подпись] 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

[подпись]