

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.В.ДВ.02.01 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ 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-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий</p>	<p>УК-1.1 Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа</p>	<p>Знать: современные достижения науки в области молочной промышленности, принципы критического анализа Уметь: осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий Владеть: навыками критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, навыками выработки стратегии действий</p>	<p>устный опрос, тестирование устный</p>

<p>ПК-4 Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-4.1 Владеет теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков</p>	<p>Знать: способы и методы разработки систем качества и методы математической статистики при оценке рисков Уметь: разрабатывать системы качества и проводить математическую статистическую обработку данных при оценке рисков Владеть теоретическими знаниями и навыками в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков</p>	<p>устный опрос, тестирование</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-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий

<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-1.1 Знает методы критического анализа и современных научных достижений, основные принципы критического анализа</p>	<p>1. Перечислите основные задачи стандартизации 2. Дайте характеристику основных принципов стандартизации 3. Дайте определение понятию стандартизация 4. Дайте определение понятию сертификация 5. Перечислите основные функции стандартизации 6. Что такое Государственная система стандартизации? 7. Управление деятельностью по стандартизации в нашей стране осуществляется на основе: + Государственной системы стандартизации; Государственной системы технического регулирования;</p>

	<p>Российской системы технического регулирования.</p> <p>8. Международная организация по стандартизации (ИСО), а первоначально – Международная ассоциация по стандартизации (ИСА) была создана:</p> <ul style="list-style-type: none">+ в 1926 году;в 1946 году;в 1953 году <p>9. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг?</p> <ul style="list-style-type: none">техническое регулирование;оценка соответствия;+ стандартизация; <p>10. Назовите органы и службы стандартизации.</p> <p>11. Что такое метрология?</p> <p>12. Укажите принципы технического регулирования</p> <p>13. Дайте краткую характеристику системы стандартизации РФ</p> <p>14. Что подразумевает под собой понятие техническое регулирование?</p> <p>15. Права и обязанности заявителя в области обязательного подтверждения соответствия</p> <p>16. Что такое технический регламент?</p> <p>17. Какие основные задачи выполняет Государственная система стандартизации?</p> <p>18. Из каких глав состоит ФЗ «О техническом регулировании»?</p> <p>19. Для каких целей принят ФЗ «О техническом регулировании»?</p> <p>20. Молоко, какого сорта идет на выработку продуктов детского питания</p> <ul style="list-style-type: none">+ высшего и первого сортов:третьегочетвертого <p>21. Назовите известные Вам международные организации по стандартизации.</p> <p>22. Что обозначает дата введения стандарта?</p> <p>23. Какие документы в области стандартизации используются на территории РФ?</p> <p>24. Какие меры в рамках технического регулирования должно осуществлять государство?</p> <p>25. Назовите основные законодательные акты в области национальной системы стандартизации</p> <p>26. Срок хранения простокваши на заводе до реализации:</p> <ul style="list-style-type: none">+ не более 24 ч при температуре не выше 8°Cне более 10 дней -8°C
--	--

	<p>не более 1 месяца - 25°C</p> <p>27. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований госстандартов.</p> <p>28. Понятие и механизм управления качеством продукции животноводства</p> <p>29. Назначение добровольной сертификации, преимущества добровольной сертификации</p> <p>30. Опишите порядок разработки стандартов</p> <p>31. Какие вы знаете формы подтверждения соответствия? Дайте им краткую характеристику.</p> <p>32. Срок хранения сливочного масла: не более 3 суток при температуре не выше 5°C + до 10 суток при температуре - 5°C. не более 10 дней при температуре -30°C</p> <p>33. Основные термины и понятия стандартизации</p> <p>34. Чем отличается стандартизация от сертификации</p> <p>35. Молоко, нагретое до определенной температуры (63°C и выше, но не ниже точки кипения) называется: нормализованным + пастеризованным микробиологическим</p> <p>36. В чем заключается метод стандартизации систематизация.</p> <p>37. Дайте определение таким методам работы стандартизации как типизация и оптимизация</p> <p>38. Какие еще загрязнители пищевых продуктов, помимо тяжелых металлов, вам известны?</p> <p>39. Как метрология, стандартизация и сертификация связаны с понятием «качество»?</p> <p>40. Какие методы определения качества пищевых продуктов Вы знаете?</p> <p>41. Государственное управление всеми работами по стандартизации в России с 2003 г. возложено: + Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии; Государственную систему стандартизации; Государственную метрологическую службу</p> <p>42. Работа, которая заключается в расположении объектов в определённом порядке и последовательности, удобных для использования, называется: симплификацией; классификацией; + систематизацией;</p> <p>43. Работа, которая заключается в расположении объектов в определённом порядке и последовательности, удобных для использования, называется: + симплификацией; классификацией; систематизацией;</p> <p>44. Приведение объектов одинакового</p>
--	---

	<p>функционального назначения к единообразию по установленному признаку, называется:</p> <ul style="list-style-type: none">+ унификацией;агрегатированием;симплификацией; <p>45. Основной нормативно-технический документ по стандартизации?</p> <ul style="list-style-type: none">+ Стандарт;Техусловие;Федеральный закон "О стандартизации"; <p>46. Для каких целей принимаются в Российской Федерации технические регламенты (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <p>47. Что относится к органам по стандартизации?</p> <p>48. Перечислите основные методы стандартизации.</p> <p>49. Охарактеризуйте такие методы стандартизации как комплексная и опережающая стандартизация.</p> <p>50. Укажите отличие селекции объектов стандартизации от симплификации</p> <p>51. Перечислите крупнейшие международные организации по стандартизации и укажите сферы их деятельности</p> <p>52. Как называется знак, наносимый на этикетку продукции, подтверждающий соответствие продукции установленным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none">+ знак соответствиязнак качествазнак сертификации <p>53. Согласно Федеральному закону «О техническом регулировании», организация экспертизы проектов национальных стандартов является одним из направлений деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none">+ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;Всероссийского научно-исследовательского института стандартизации;Академии стандартизации, метрологии и сертификации; <p>54. Для проведения экспертизы проектов новых и совершенствования действующих стандартов в рамках Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии создаются:</p> <ul style="list-style-type: none">научно-исследовательские институты по стандартизации;+ технические комитеты по стандартизации;научно-технические центры по стандартизации; <p>55. Показатели качества сырого молока.</p> <p>56. Идентификация и подтверждение соответствия молока требованиям технического регламента.</p> <p>57. Пределы плотности нормального коровьего молока. Каким прибором измеряется плотность молока?</p> <p>58. Что такое редуктаза? На чем основаны методы определения бактериальной обсемененности молока?</p> <p>59. Чем отличается стандарт организации от других видов стандартов?</p> <p>60. Что такое безопасность пищевой продукции?</p>
--	--

Таблица 2.2 - 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
--	---

<p>ПК-4.1 Владеет теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите основные виды нормативных документов в области стандартизации 2. Чем отличается ГОСТ от технического условия? 3. Какие вы знаете дефекты продукции при производстве молочных продуктов ? 4. Какие стандарты являются действующими на текущий момент времени и могут быть использованы в новых разработках продукции? 5. Метод стандартизации, заключающийся в установлении повышенных, по отношению к уже достигнутому уровню требований к объектам технического регулирования, которые, согласно прогнозам, будут оптимальными в последующее планируемое время, называется: <ul style="list-style-type: none"> техническим регулированием; оптимальной стандартизацией; + опережающей стандартизацией; 6. Какие формы обязательного подтверждения соответствия применяются в настоящее время для молока и молочных продуктов? 7. Как осуществляется декларирование соответствия молока и молочных продуктов? Какие схемы декларирования соответствия установлены Федеральным законом? 8. Какие схемы обязательной сертификации установлены для подтверждения соответствия продуктов переработки молока? 9. Что такое декларация о соответствии? 10. Что подразумевает под собой понятие «техническое регулирование» 11. Общероссийские классификаторы технико-экономической информации это - ...? <ul style="list-style-type: none"> +технический документ; нормативный документ; научный документ; 12. Порядок разработки, принятия, введения в действие, применения и ведения общероссийских классификаторов технико-экономической информации устанавливает...? <ul style="list-style-type: none"> +Госстандарт; Постановление правительства; Научный институт; 13. Что такое система ХАСП? 14. Перечислите основные этапы системы ХАСП. 15. Классификация питьевого молока согласно ГОСТ 16. Какова роль ФЗ «О защите прав потребителей»? 17. Перечислите субъекты сертификации 18. Каковы цели подтверждения соответствия? 19. Перечислите принципы подтверждения соответствия 20. Что такое знак соответствия?
--	--

	<p>21. Перечислите категории стандартов</p> <p>22. Перечислите основные виды стандартов. Охарактеризуйте их.</p> <p>23. Порядок разработки, утверждения, внедрения и пересмотра национальных стандартов регламентируется: + Федеральным законом «О техническом регулировании»; межгосударственными стандартами Государственной системы стандартизации ГСС РФ;</p> <p>24. В соответствии с классификацией видов стандартов, ГОСТ Р ИСО 9000-2001 относится: + к основополагающим стандартам; стандартам на процессы; стандартам на продукцию;</p> <p>25. Опишите порядок маркировки пищевой продукции</p> <p>26. Чем декларирование отличается от сертификации соответствия?</p> <p>27. Какие требования предъявляет к качеству молока по ГОСТ</p> <p>28. Срок действия сертификата соответствия на серийно выпускаемую продукцию, на партию продукции.</p> <p>29. Схемы сертификации, применяемые в молочной промышленности.</p> <p>30. Чем отличается добровольная сертификация от обязательной?</p> <p>31. Какие вы знаете нормативные документы на продукцию животноводства.</p> <p>32. Какова структура кода продукции по ОКПД 2</p> <p>33. Какие работы осуществляют службы стандартизации на территории РФ?</p> <p>34. Какие источники следует использовать при поиске нормативных документов по стандартизации?</p> <p>35. Заявка на разработку стандарта подается в + Технический комитет; НИИ метрологии РФ; Правительство РФ;</p> <p>36. Из каких основных этапов состоит процедура сертификации?</p> <p>37. Для каких целей существует стандартизация?</p> <p>38. Что такое добровольная сертификация? В каких случаях она проводится? Назовите объекты добровольной сертификации.</p> <p>39. Охарактеризуйте формы проведения обязательного подтверждения соответствия. Какие объекты подвергаются обязательной сертификации?</p> <p>40. Укажите правильное обозначение национального стандарта: + ГОСТ Р ОСТ СТО</p>
--	--

	<p>41. Что такое пищевая, биологическая, энергетическая ценность продуктов?</p> <p>42. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.</p> <p>43. Маркировка продукции знаком соответствия государственных стандартов является процедурой + добровольной; свободной; запрещенной</p> <p>44. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°С.): + 4±2 38±2 10±2</p> <p>45. Сертификат соответствия выдает: испытательная лаборатория + орган по сертификации Росстандарт</p> <p>46. Какие показатели качества продукции вы знаете?</p> <p>47. Что такое безопасность пищевой продукции?</p> <p>48. Какие знаете стандарты на молочную продукцию?</p> <p>49. Какова роль и место сертификации в молочной промышленности.</p> <p>50. Каким образом достигается обеспечение качества и безопасности молочных продуктов.</p> <p>51. Назначение сертификации молочной продукции.</p> <p>52. Роль стандартизации и сертификации в повышении эффективности производства и качества продукции животноводства.</p> <p>53. Стандартизация и качественная оценка пастеризованного молока</p> <p>54. Стандартизация и качественная оценка стерилизованного молока</p> <p>55. Стандартизация и качественная оценка топленого молока</p> <p>56. Согласно Федеральному закону «О техническом регулировании», экспертизу проекта национального стандарта проводит: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии; Госстандарт России; + технический комитет Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;</p> <p>57. Содержание сухих веществ в молоке должно быть не менее. 10,5 %; 12 %; + - 12,5 %;</p> <p>58. Рациональное сокращение видов, типов, и размеров изделий одинакового функционального</p>
--	---

	<p>назначения, а также узлов и деталей, входящих в изделие с целью ограниченного числа взаимозаменяемых узлов и деталей, позволяющих собрать новые изделия с добавлением определенного количества оригинальных элементов?</p> <ul style="list-style-type: none">типизация;+ унификация;специализация; <p>59. Общественное объединение заинтересованных предприятий, организаций и органов власти (в том числе, национальных органов по стандартизации), которое создано на добровольной основе для разработки государственных, региональных и международных стандартов – это...</p> <ul style="list-style-type: none">инженерное общество+ технический комитет по стандартизациислужба консультантов <p>60. Метод стандартизации, при котором осуществляется целенаправленное установление и применение системы взаимоувязанных требований к объекту стандартизации, его элементам и влияющим на объект факторам, называется:</p> <ul style="list-style-type: none">+ комплексной стандартизацией;систематической стандартизацией;взаимосвязанной стандартизацией;
--	--

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.

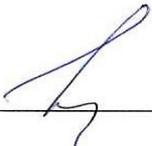
В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

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

Разработал(и):

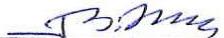
Доцент, к.с/х..  _____ Никонова Елена Анатольевна

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 9 от 22.12.2021 г

Зав. кафедрой  _____ Топурия Гоча Мирианович

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии факультета биотехнологий и природопользования, протокол № 5 от 21.01.2022

Декан факультета биотехнологий и природопользования

 _____ Никулин Владимир Николаевич