

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.В.ДВ.03.02 РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ
ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА**

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>ПК-3 Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности</p>	<p>ПК-3.2 Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<p>Знать: рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами Уметь: разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами Владеть: навыками разрабатывать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<p>тестирование и устный опрос тестирование и устный опрос</p>

<p>ПК-6 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции</p>	<p>ПК-6.1 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии</p>	<p>Знать: работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии Уметь: проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии Владеть: навыками работы по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на</p>	<p>тестирование и устный опрос и тестирование и устный опрос и устный опрос</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 - ПК-3 Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности

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

<p>ПК-3.2 Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<p>1. Какими методами проводят качественное и количественное определение белка: С использованием универсальных цветных реакций С использованием реакций осаждения + С использованием универсальных цветных реакций и реакций осаждения Только методом хроматографии</p> <p>2. Высшие жирные кислоты в процессе обмена веществ разрушаются преимущественно путём: процессов восстановления а - окисления + в - окисления гидролиза</p> <p>3. Водорастворимыми витаминами являются: + Бiotин Витамин D Холин Витамин A</p> <p>4. Выберите способ разделения цельного молока на обезжиренное молоко и сливки с использованием центробежной силы + сепарирование отстаивание охлаждение фильтрация</p> <p>5. Технологическая схема отображает сущность ... процесса физического + технологического механического биологического</p> <p>6. Установка - это совокупность ..., смонтированных на одном фундаменте (раме) машин + агрегатов аппаратов</p> <p>7. Охладители молока по конструкции делятся на прямоточные и круглые круглые, параллельные и закрытые открытого и закрытого типа + плоские, круглые, закрытого и открытого типа</p> <p>8. Механическое отделение жировой фракции молока стерилизация гомогенизация + сепарирование пастеризация</p> <p>9. Охлаждение молока выполняют с помощью компрессорных установок вакуумных установок + пластинчатых аппаратов центробежных установок</p> <p>10. Назовите отличие барабана сепаратора-молокоочистителя от барабана сепаратора-</p>
---	--

	<p>сливкоотделителя + отсутствием отверстий в тарелках размером тарелок крышкой барабана корпусом барабана</p> <p>11. Назовите тепловой режим длительной пастеризации молока температура + 72 С; выдержка 30 мин температура + 45 С; выдержка 30 мин температура + 90 С; выдержка 30 мин + температура + 63 С; выдержка 30 мин</p> <p>12. Продукты сепарации молока.</p> <p>13. Кисломолочные продукты.</p> <p>14. Высокотехнологичные молочные продукты.</p> <p>15. Анализ масла и побочной продукции – пахты.</p> <p>16. Составление жира баланса и определения выхода масла</p> <p>17. История развития молочной промышленности.</p> <p>18. Технология производства функциональных продуктов.</p> <p>19. Биологическая и энергетическая ценность пахты.</p> <p>20. Технология продуктов из пахты.</p> <p>21. Назовите, какие фильтры быстро изнашиваются, загрязняются и не обеспечивают высокой степени очистки лавсановые ватные каркасные + марлевые</p> <p>22. Назовите, на каком принципе действия основана работа сепаратора-очистителя с использованием гравитационных сил и одинаковой плотности смеси с использованием избыточного давления и одинаковой плотности смеси + использование центробежных сил и разной плотности смеси с использованием вакуума и разной плотности смеси</p> <p>23. Назовите, для чего предназначен дефлектор для лучшего всасывания материала для лучшего измельчения материала для лучшего выброса измельченного материала + для направленной погрузки материала</p> <p>24. Выберите факторы, влияющие на качество очистки молока температура молока + температура молока и продолжительность непрерывной работы средств очистки скорость и температура охлаждения молока влажность в помещении</p> <p>25. Выберите температуру молока при мгновенном способе стерилизации 115 градусов + 128 градусов</p>
--	---

	<p>142 градусов 95 градусов 26. Технология продуктов из обезжиренного молока. 27. Производства мягких сыров способом сепарирования. 28. Производство казеина и казеината. 29. Технология молочных консервов из обезжиренного молока. Пороки мороженого. 30. Изучить схему технологических процессов производства молочных продуктов. 31. Анализ масла и побочной продукции – пахты. 32. Изменение молока при охлаждении, замораживании, нагревании, сгущении и высушивании. 33. Входной микробиологический контроль. 34. Выявление посторонних веществ в молоке-сырье. 35 Фальсификация побочных продуктов переработки молока. 36. Обеспечение безопасности пищевой продукции. 37. Особенности технологии производства отдельных видов сметаны и сметанных продуктов 38. Пороки сметаны и меры их предупреждения 39. Ассортимент сливочного масла и его аналоги. Характеристика и классификация масла 40. Требования к качеству сливок, как к сырью для производства масла</p> <p>41. Температурно-лучевая пастеризация молока. 42. Технология производства функциональных продуктов. 43. Тенденция рынка специализированных жиров. 44. Технология продуктов из молочной сыворотки на основе полного использования ее составных частей. 45. Пищевые ингредиенты, добавки и пряности. 46. Технология молочных консервов из обезжиренного молока. 47. Технология заменителей молока. 48. Технология сухих концентратов из молочной сыворотки. 49. Изменение масла в процессе хранения, основные пороки масла и меры их предупреждения. 50. Упаковка масла. 51. Технология молочных продуктов детского питания. 52. Значения, ассортимент продуктов детского питания, требования к сырью. 53. Типовые технологические схемы производства сухих и жидких продуктов детского питания. 54. Дегустация и бальная оценка выработанного масла. 55. Требования к молоку при производстве брынзы 56. Пороки молока, возникающие при скормливании животным не доброкачественных кормов.</p>
--	---

	<p>57. Попадания в молоко лекарственных, радиоактивных, моюще-дезинфицирующих веществ, ядохимикатов.</p> <p>58. Молоко различных видов сельскохозяйственных животных, состав свойства, пищевое, экономическое значение и использование молока коз, овец, коров, верблюдицы и других животных.</p> <p>59. Личная гигиена обслуживающего персонала</p> <p>60. Ветеринарно-санитарные правила при производстве побочных продуктов переработки молока.</p>
--	--

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

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

<p>ПК-6.1 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии</p>	<p>1. В молоке связывает кислот, щелочей, нейтрализует ядовитые вещества, тяжелые металлы: молочный жир; + молочный белок; молочный сахар; вода. Небелковые азотистые вещества поступают в молоко из + крови; кормов; образуются в молочной железе; из воздуха.</p> <p>3. Витамин А выдерживает нагрев до: 110 0С; 1150С; 130 0С; + 120 0С.</p> <p>4. Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов: + редуктоза; липаза; пероксидаза; каталаза.</p> <p>5. Гормон, стимулирующий выделение молока: тироксин; адреналин; + пролактин; прогестерон.</p> <p>6. Молозиво – секрет молочной железы первые дни после отела: 4; 5; + 7; 6.</p> <p>7. При производстве стерилизованных сливок добавляют соли в количестве: 0,1-1 %; + 0,01-0,1 %; 0,1-0,2 %; 0,01-0,02 %.</p> <p>8. Какой вид брожения используется для производства кефира, кумыса, оырала: молочнокислое; + спиртовое; пропиоловокислое; масленокислое.</p> <p>9. Для заквашивания приготовленной смеси молока необходимо применять: материнскую закваску; пересадочную закваску; первичную закваску; + рабочую закваску.</p> <p>10. Какой виды брожения оказывает положительные влияния на качество сыров.</p>
---	---

	<p>11. Что такое простокваша</p> <p>12. Что такое молоко</p> <p>13. К чему относятся плавленые сыры</p> <p>14. Каким методом получают сухое молоко</p> <p>15. Что такое процесс топления</p> <p>16. В чем измеряется титрование кислотности</p> <p>17. Что относятся к сыворочным белкам</p> <p>18. Что такое возоблено молоко</p> <p>19. Что производят термостатным и резервуарным способом</p> <p>20. Каким способом получают сливочное масло</p> <p>21. Кисломолочные напитки со стабилизатором в герметичной упаковке необходимо хранить, не более: 7 суток 5 суток +14 суток</p> <p>22. Творог не производят: кисотно-сычужным способом +термостатным способом вкислотным способом</p> <p>23. Для приготовления бактериальных заквасок необходимо использовать: как ценное, так и обезжиренное сырое молоко только обезжиренное +пастеризованное молоко только ценное пастеризованное молоко</p> <p>24. Какой вид брожения используется для производства кефира, кумыса, ойрала:: апропиоловокислое + спиртовое + молочнокислое</p> <p>25. Сливки какой жирностью не выпускают: 8 % +15 % 10 %</p> <p>26. По действию сычужного фермента сворачивается и образуется сгусток: альбумин глобулин +казеин</p> <p>27. Последовательность приготовления рабочей закваски: + материнская, пресадочная, рабочая рабочая, материнская, пересадочная пересадочная, рабочая, материнская</p> <p>28. Сколько технологических операций при производстве творога кислотным способом: 8 5 +13</p> <p>29. Фрезерование — это процесс: взбивание молочной смеси закаливание мол. смеси</p>
--	--

	<p>замораживание и +закаливание мол. смеси</p> <p>30. Что такое пастеризация молока</p> <p>31. Какую используют закваску при производстве сметаны</p> <p>32. Почему сахарный раствор добавляют в сгущенку в конце варки</p> <p>33. Какой способ сушки обеспечивает высшее качество сухого молока</p> <p>34. Что такое топленное масло</p> <p>35. Зачем используют дозревание сливок</p> <p>36. С какой целью пастеризуют сливки</p> <p>37. Какая температура пастеризации нормализованных сливок</p> <p>38. Какая бывает кислотность питьевого молока</p> <p>39. Какая должна быть кислотность кефира</p> <p>40. Какая бывает специфическая операция при производстве мороженого</p> <p>41. Дайте определение: обезжиренное молоко,</p> <p>42. Пахта,</p> <p>43. Молочная сыворотка,</p> <p>43. Дайте понятие вторичное молочное сырье.</p> <p>44. Кислотный казеин</p> <p>45. Зернистый казеин</p> <p>46. Пищевой казеин</p> <p>47. Сыворотка смешанная с вкусовыми наполнителями,</p> <p>48. Сыворотка смешанная с ароматическими</p> <p>49. Сыворотка смешанная с наполнителями (сахар, мед и т.д.).</p> <p>50. ЗЦМ для сельскохозяйственных животных</p> <p>51. Молочная сыворотка. 52. в каком виде скармливается молочная сыворотка</p> <p>53. Скармливается в виде альбумина для корма скота и птицы</p> <p>54. Натуральная сыворотка</p> <p>55. Сыворотка молочная обогащенная</p> <p>56. Бактериальная закваска для силосования кормов,</p> <p>57. ЗЦМ для молодняка сельскохозяйственных животных на основе сыворотки .</p> <p>58. Выделение сывороточных белков (осветленная сыворотка)</p> <p>59. Метод зерения при производстве казеина</p> <p>60. Выработка продуктов из обезжиренного молока.</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]