

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
Б1.В.ДВ.04.02 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ РАСЧЕТЫ В МОЛОЧНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**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**

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</b>	<b>Процедура оценивания</b>
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	<p><b>Знать:</b>                      результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</p> <p><b>Уметь:</b>                      представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</p> <p><b>Владеть:</b>                      умением представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</p>	<p>Проверка конспектов лекций                      Устная (письменная) защита выполненной работы                      Проверка полученных результатов                      зачет или экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p> <p>Проверка конспектов лекций                      Устная (письменная) защита выполненной работы                      Проверка полученных результатов                      зачет или экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p> <p>Проверка конспектов лекций                      Устная (письменная) защита выполненной работы</p>

			Проверка полученных результатов зачет или экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
--	--	--	--

<p>ПК-5 Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя</p>	<p>ПК-5.2 Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p>	<p>Знать:  современные методы экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов  Уметь:  применять знания современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов  Владеть:  современными методами экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p>	<p>Проверка конспектов лекций  Устная (письменная)  защита выполненной работы  Проверка полученных результатов зачет или экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p> <p>Проверка конспектов лекций  Устная (письменная)  защита выполненной работы  Проверка полученных результатов зачет или экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p> <p>Проверка конспектов лекций  Устная (письменная)  защита выполненной работы  Проверка полученных результатов зачет или экзамен с учетом результатов текущего контроля, в</p>
---	---	---	--

			традиционной форме
--	--	--	-----------------------

<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-7.2 Использует приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала</p>	<p>Знать: приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала  Уметь: использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала  Владеть: приемами и методами работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала</p>	<p>Проверка конспектов лекций  Устная (письменная)  защита выполненной работы  Проверка полученных результатов зачет или экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p> <p>Проверка конспектов лекций  Устная (письменная)  защита выполненной работы  Проверка полученных результатов зачет или экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p> <p>Проверка конспектов лекций  Устная (письменная)  защита выполненной работы  Проверка полученных результатов зачет или экзамен с учетом результатов текущего контроля, в</p>
---	---	---	--

		традиционной форме
--	--	--------------------

## 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-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла**

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
УК-2.2 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	1. Методики исследований качественных показателей сырья и готовых изделий. 2. Что такое точечная проба и объединенная проба? 3. Перечислите требования к сырью 4. Продуктовые технологические расчеты 5. Анализ современных средств измерений и контроля 6. Оценка деятельности персонала 7. Доля воды в молоке, %: 56-58 66-68 +86-88 8. Посторонние, неистинные части молока: +Пестициды, антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды Фосфатиды, антибиотики, гербициды Стерины, радионуклиды, альбумины 9. Фильтрование сырого молока позволяет удалить: +Механические примеси Бактерии и их токсины Соматические клетки 10. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°С.) : + 4±2 6±2 8± 11. Требования к титруемой кислотности сырого молока согласно действующих нормативно-технических документов: + 16-21 градусов Тернера 16-18 градусов Тернера 13-15 градусов Тернера 12. Анализ состояния технического контроля качества продукции на производстве 13. Что такое объект и предмет исследования;

	<p>14. Внедрение результатов исследования в практику происходит на _____ этапе научного исследования.</p> <p>подготовительном исследовательском (втором) + заключительном (третьем)</p> <p>15. Органы, обладающие правом утверждать нормы расхода сырья.16.Порядок отбора опытно-контрольной партии сырья.17.Методика определения выхода готовой продукции.18. Какие методы исследования показателей качества продуктов относят к измерительным?19.Какие методы исследования показателей качества продуктов относят к расчетным? .20. Какие показатели качества продукта определяются с помощью органов чувств в полости рта?21.Как организуется работа дегустаторов?</p> <p>22. Перспективный прогноз увеличения продукции в опытном хозяйстве.23.Методы постановки эксперимента ?</p> <p>24. Организация работы по разработке новых методов и средств технического контроля. 25. Анализ новых нормативных документов в областитехнического контроля качества молочной продукции. 26. Что такое контрольная и лабораторная пробы? Какие требования предъявляются к их хранению?27.Метод разделения объекта на составные части с целью их самостоятельного изучения – это...</p> <p>синтез + анализ метод индукции</p> <p>28.Какая информация указывается в акте отбора проб для лабораторных испытаний? На этикетке пробы?</p> <p>29.Перечислите методы подготовки проб к анализу.</p> <p>30. Прием познания, в результате которого устанавливаются общие свойства и признаки объектов – это...</p> <p>синтез анализ + обобщение</p> <p>31. Классификация и краткая характеристика основных методов исследования. 32.Дать определение пищевой ценности продукта.. 33. 33. Дать определение энергетической ценности продукта.. 34. 34.Перечислить показатели безопасности продуктов питания. 35.Какие микробные токсины вызывают пищевые интоксикации?</p> <p>36. 36.Какие микроорганизмы вызывают порчу молочной продукции?. 37.По вкусу и запаху молоко может иметь следующие характеристики или норм:</p> <p>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;</p>
--	---

	<p>Кисловатый, имеющий специфический привкус</p> <p>38. Основа материального производства + научное знание материально-техническая база человек</p> <p>39. Базисная жирность молока при реализации 4,0 %; 3,6 %; +3,4 %;</p> <p>40. Что такое достоверность разницы, пороги достоверности?</p> <p>41. Методика постановки опыта.42. Что такое ошибка средней арифметической, как она вычисляется?43. Что такое средняя арифметическая, как она вычисляется?44. Биометрическая обработка полученных данных.45. Журналы, официально утвержденные в качестве журналов, содержащих рефераты книг, статей и других разновидностей документов, называются... научные популярные + реферативны</p> <p>46. По месту расположения относительно основного текста научной работы библиографические ссылки бывают: + внутритекстовые, подстрочные, затекстовые внутритекстовые, дополнительные, затекстовые внутристраничные, дополняющие, основные</p> <p>47. Требования к написанию литературного обзора.48. Первичные и вторичные источники информации.49. Основные методические приемы, используемые при постановке эксперимента.50. Что представляют собой генетически модифицированные (трансгенные) продукты питания?</p> <p>51. Понятие первичной и вторичной информации.</p> <p>52. Документы первичного учета при проведении исследования.</p> <p>53. Назовите категории научных подразделений в общенаучном комплексе, их значимость и особенности проводимых их исследований.</p> <p>54. На каком этапе выполнения эксперимента выдвигается рабочая гипотеза?</p> <p>55. На каком этапе выполнения эксперимента проводится математическая обработка экспериментальных данных?</p> <p>56. Основными биохимическими процессами, протекающими при выработке кисломолочных продуктов, являются: Маслянокислое брожение; +Молочнокислое брожение; Пропионовокислое брожение.</p> <p>57. Способы выработки кисломолочных продуктов: +Термостатный; Сычужным ферментом; Кислотный</p>
--	--

	<p>58. Основные признаки или критерии научного познания.</p> <p>59. Перечислите и охарактеризуйте основные стадии построения гипотезы.</p> <p>60. Какое количество молока необходимо для определения плотности</p> <p>160-180 мл;</p> <p>170-190 мл;</p> <p>+ 180-200 мл;</p>
--	---

**Таблица 2.2 - ПК-5 Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя**

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

<p>ПК-5.2 Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p>	<p>1. Общая характеристика молока млекопитающих. 2. Доение коз. 3. Полезные свойства козьего молока. 4. Переработка козьего молока. 5. Доение овец. 6. Продукты, получаемые из овечьего молока. 7. Состав и пищевая ценность кобыльего молока. 8. Технология получения и первичная переработка кобыльего молока. 9. Технология доения кобыл. 10. Пищевая ценность кумыса. 11. Классификация и технология изделий из творога (этапы). 12. Особенности и содержание работы молочной лаборатории в хозяйстве и на перерабатывающих предприятиях. 13. Правила работы и техника безопасности работы в молочной лаборатории. 14. Организация контроля качества молока и молочных продуктов. 15. Отбор, составление, консервирование, подготовка средних проб для анализа. 16. Доля воды в молоке, %: 56-58 76-78 + 86-88</p> <p>17. Посторонние, неистинные части молока: + пестициды, антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды фосфатиды, антибиотики, гербициды стерины, радионуклиды, альбумины лактоза, инсектициды</p> <p>18. Фильтрация сырого молока позволяет удалить: + механические примеси бактерии и их токсины соматические клетки токсины</p> <p>19. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°С. : + 4±2 6±2 8±2</p> <p>20. Требования к титруемой кислотности сырого молока согласно действующих нормативно-технических документов: + 16-21 градусов Тернера 13-15 градусов Тернера 13-21 градусов Тернера</p> <p>21. Получение и переработка верблюжьего молока. 22. Полезные свойства буйволиного молока. 23. Тепловая обработка молока и молочных продуктов. основные режимы. 24. Состав молока других сельскохозяйственных животных. 25. Свойства молока других сельскохозяйственных животных. 26. Польза молока сельскохозяйственных животных. 27. Свойство козьего молока. 28. Состав козьего молока. 29. Польза козьего молока. 30. Знать и правильно определять состав овечьего молока</p>
---	---

	<p>31. Какие характеристики входят в понятие «качество» пищевых продуктов? Дать их краткое описание.</p> <p>32. Совокупность свойств продукции – это показатель: пищевой ценности сохраняемости + качества продукции</p> <p>33. Что включает понятие доброкачественности пищевого сырья и продуктов?</p> <p>34. Что включает понятие «пищевая ценность»?</p> <p>35. Как производится оценка качества пищевых продуктов?</p> <p>36. Дать характеристику единичных и комплексных показателей качества.</p> <p>37. Какой закон диалектики определен следующим образом: «Изменение качества объекта происходит тогда, когда накопление количественных изменений достигает определенного предела»? закон отрицания; + закон перехода количественных изменений в качественные; закон взаимной связи и взаимообусловленности.</p> <p>38. Дать краткую характеристику методам определения показателей качества сырья и продуктов питания</p> <p>39. Какими основными нормативными документами регламентируется безопасность пищевых продуктов?</p> <p>40. Какой термин определяется как: «Совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности»? свойство; категория; + качество.</p> <p>41. Как нормируются вопросы качества молочной продукции?</p> <p>42. Какие виды сырья и добавок используются в технологии молочных продуктов?</p> <p>43. Какие проблемы связанные с химическим составом молочного сырья возникают при проектировании новых молочных продуктов?</p> <p>44. Какие методы определения называют измерительными</p> <p>45. Плесневение, гниение продукта относится: скрытому дефекту + явному дефекту малозначительному дефекту</p> <p>46. Что такое экспертный метод. Привести примеры</p> <p>47. Какие методы называются биологическими</p> <p>48. Какие свойства продукции определяют органолептическими методами</p> <p>49. Какой термин определяется как: «Способность товаров более полно отвечать запросам покупателей в сравнении с другими аналогичными товарами,</p>
--	---

	<p>представленными на рынке»?  качество;  +конкурентоспособность;  полезность  50. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу  51. Химические, физические и физико-химические методы исследования  52. Плотность продукта, какие методы используют для определения плотности  53. Сущность и классификация спектральных методов анализа  54. Методы рефрактометрии и поляриметрии. Приборы, используемые при исследовании данными методами  55. Усвояемость продуктов зависит:  + от состава и активности ферментов  внешнего состояния продуктов  от доброкачественности продуктов  56. Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:  + к санитарно-гигиенической безопасности  к химической безопасности  к физической безопасности  57.К формирующим показателям качества продуктов относятся:  тара и упаковка  условия хранения  + качество исходного сырья  58. Внешний вид продуктов относится:  к специфическим показателям качества  + определяющим показателям качества  единичному показателю  59 Классификация и краткая характеристика основных методов исследования качества сырья и продуктов питания (измерительные, регистрационные).  60. 80. Гипотеза научного исследования – это...  уточнение проблемы, конкретизирующее основной замысел  то, что предстоит открыть, доказать, нечто неизвестное в науке  + предположительное суждение о закономерной (причинной) связи явлений</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**

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

<p>ПК-7.2 Использует приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методики исследований качественных показателей сырья и готовых изделий.</li> <li>2. Что такое точечная проба и объединенная проба?</li> <li>3. Перечислите требования к сырью</li> <li>4. Продуктовые технологические расчеты</li> <li>5. Анализ современных средств измерений и контроля</li> <li>6. Оценка деятельности персонала</li> <li>7. Доля воды в молоке, %: 56-58 66-68 +86-88</li> <li>8. Посторонние, неистинные части молока: +Пестициды, антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды Фосфатиды, антибиотики, гербициды Стерины, радионуклиды, альбумины</li> <li>9. Фильтрация сырого молока позволяет удалить: +Механические примеси Бактерии и их токсины Соматические клетки</li> <li>10. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°С.) : + 4±2 6±2 8±</li> <li>11. Требования к титруемой кислотности сырого молока согласно действующих нормативно-технических документов: + 16-21 градусов Тернера 16-18 градусов Тернера 13-15 градусов Тернера</li> <li>12. Анализ состояния технического контроля качества продукции на производстве</li> <li>13. Что такое объект и предмет исследования;</li> <li>14. Внедрение результатов исследования в практику происходит на _____ этапе научного исследования. подготовительном исследовательском (втором) + заключительном (третьем)</li> <li>15. Органы, обладающие правом утверждать нормы расхода сырья.16.Порядок отбора опытно-контрольной партии сырья.17.Методика определения выхода готовой продукции.18. Какие методы исследования показателей качества продуктов относят к измерительным?19.Какие методы исследования показателей качества продуктов относят к расчетным? .20. Какие показатели качества продукта определяются с помощью органов чувств в полости рта?21.Как организуется работа дегустаторов?</li> <li>22. Перспективный прогноз увеличения продукции в опытном хозяйстве.23.Методы постановки эксперимента ?</li> </ol>
---	--

	<p>24. Организация работы по разработке новых методов и средств технического контроля. 25. Анализ новых нормативных документов в областитехнического контроля качества молочной продукции. 26. Что такое контрольная и лабораторная пробы? Какие требования предъявляются к их хранению?27.Метод разделения объекта на составные части с целью их самостоятельного изучения – это...</p> <p>синтез + анализ метод индукции</p> <p>28.Какая информация указывается в акте отбора проб для лабораторных испытаний? На этикетке пробы?</p> <p>29.Перечислите методы подготовки проб к анализу.</p> <p>30. Прием познания, в результате которого устанавливаются общие свойства и признаки объектов – это...</p> <p>синтез анализ + обобщение</p> <p>31. Классификация и краткая характеристика основных методов исследования. 32.Дать определение пищевой ценности продукта.. 33. 33. Дать определение энергетической ценности продукта.. 34. 34.Перечислить показатели безопасности продуктов питания. 35.Какие микробные токсины вызывают пищевые интоксикации?</p> <p>36. 36.Какие микроорганизмы вызывают порчу молочной продукции?. 37.По вкусу и запаху молоко может иметь следующие характеристики или норм: 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; Кисловатый, имеющий специфический привкус</p> <p>38. Основа материального производства + научное знание материально-техническая база человек</p> <p>39. Базисная жирность молока при реализации 4,0 %; 3,6 %; +3,4 %;</p> <p>40. Что такое достоверность разницы, пороги достоверности?41. Методика постановки опыта.42. Что такое ошибка средней арифметической, как она вычисляется?43. Что такое средняя арифметическая, как она вычисляется?44. Биометрическая обработка полученных данных.45. Журналы, официально утвержденные в качестве журналов, содержащих рефераты книг, статей и других разновидностей документов, называются...</p>
--	--

	<p>научные популярные + реферативны</p> <p>46. По месту расположения относительно основного текста научной работы библиографические ссылки бывают: + внутритекстовые, подстрочные, затекстовые внутритекстовые, дополнительные, затекстовые внутристраничные, дополняющие, основные</p> <p>47. Требования к написанию литературного обзора.48. Первичные и вторичные источники информации.49. Основные методические приемы, используемые при постановке эксперимента.50. Что представляют собой генетически модифицированные (трансгенные) продукты питания?</p> <p>51. Понятие первичной и вторичной информации.</p> <p>52. Документы первичного учета при проведении исследования.</p> <p>53. Назовите категории научных подразделов в общенаучном комплексе, их значимость и особенности проводимых их исследований.</p> <p>54. На каком этапе выполнения эксперимента выдвигается рабочая гипотеза?</p> <p>55. На каком этапе выполнения эксперимента проводится математическая обработка экспериментальных данных?</p> <p>56. Основными биохимическими процессами, протекающими при выработке кисломолочных продуктов, являются: Маслянокислое брожение; + Молочнокислое брожение; Пропионовокислое брожение.</p> <p>57. Способы выработки кисломолочных продуктов: + Термостатный; Сычужным ферментом; Кислотный</p> <p>58. Основные признаки или критерии научного познания.</p> <p>59. Перечислите и охарактеризуйте основные стадии построения гипотезы.</p> <p>60. Какое количество молока необходимо для определения плотности 160-180 мл; 170-190 мл; + 180-200 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**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
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]