

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич **учреждение высшего образования**
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**
Дата подписания: 03.03.2026 09:26:05
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8 **Технологический факультет**

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Технология производства, переработки
и стандартизации с.-х. продукции

К.Т.Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

подпись

«24» апреля 2025 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Технологический факультет

К.С.-Х.Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

«24» апреля 2025 г.

**Оценочные материалы
Дисциплины (модуля)**

Б1.В.05 Общая технология переработки продукции животноводства

Направление 36.04.02 Зоотехния

**Направленность (профиль) Пищевая безопасность, производство и переработка
животноводческой продукции**

магистр

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля);
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

вопросы к экзамену, комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов, темы докладов, комплект тестовых заданий, темы заданий для работы в малых группах

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
Общая технология переработки продукции животноводства

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	Экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по академии
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета (директором института)
Форма экзамена -	(Письменный, устный)
Процедура проведения экзамена -	представлена в оценочных материалах по дисциплине
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине 2) охватывает все разделы дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

Перечень вопросов к экзамену

1. Классификация мяса в зависимости от термического состояния (ПКС-3).
2. Охлаждение мяса и мясопродуктов (ПКС-3)
3. Подмораживание мяса(ПКС-3)
4. Замораживание продуктов в воздухе(ПКС-3)
5. Замораживание в жидких кипящих и некипящих средах(ПКС-3)
6. Замораживание между металлическими пластинами(ПКС-3)
7. Хранение замороженного мяса(ПКС-3)
8. Размораживание(ПКС-3)
9. Сублимационная сушка(ПКС-3)
10. Сепарирование крови(ПКС-3)
11. Стабилизация крови(ПКС-3)
12. Дефибрирование крови(ПКС-3)
13. Сушка крови(ПКС-3)
14. Коагуляционное осаждение белков. (ПКС-3)
15. Обесцвечивание крови(ПКС-3)
16. Производство альбумина(ПКС-3)
17. Производство гематогена(ПКС-3)
18. Замораживание крови(ПКС-3)
19. Сырье и материалы для производства колбас(ПКС-3)
20. Разделка туш и полутуш при производстве колбас(ПКС-3)
21. Обвалка мяса(ПКС-3)
22. Жировка мяса(ПКС-3)
23. Посол мяса при производстве колбас.
24. Измельчение мяса при производстве колбас(ПКС-3)
25. Подготовка шпика при производстве колбас(ПКС-3)
26. Формовка батонов(ПКС-3)

27. Осадка колбас(ПКС-3)
28. Обжарка колба(ПКС-3)с.
29. Варка колбас. (ПКС-3)
30. Запекание колбас. (ПКС-3)
31. Охлаждение колбас. (ПКС-3)
32. Копчение колбас. (ПКС-3)
33. Сушка колбас. (ПКС-3)
34. Производство ливерных колбас. (ПКС-3)
35. Производство студня(ПКС-3)
36. Производство зельцев. (ПКС-3)
37. Упаковка и хранение колбасных изделий. (ПКС-3)
38. Натуральные полуфабрикаты(ПКС-3)
39. Рубленые полуфабрикаты. (ПКС-3)
40. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты(ПКС-3)
41. Производство пельменей. (ПКС-3)
42. Быстрозамороженные блюда. (ПКС-3)
43. Классификация консервов. (ПКС-3)
44. Сырье и материалы для производства консервов. (ПКС-3)
45. Консервная тара. (ПКС-3)
46. Требования к качеству консервов. (ПКС-3)
47. Подготовка тары при производстве консервов. (ПКС-3)
48. Подготовка сырья при производстве консервов. (ПКС-3)
49. Порционирование и закладка сырья в тару. (ПКС-3)
50. Экстаустирование консервов. (ПКС-3)
51. Закатка консервных банок. (ПКС-3)
52. Проверка герметичности закатанных банок. (ПКС-3)
53. Стерилизация консервов. (ПКС-3)
54. Сортировка, охлаждение и упаковывание консервов. (ПКС-3)
55. Хранение и отгрузка консервов(ПКС-3)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

1. Классификация и особенности консервов из сырья животного происхождения.
2. Физические методы консервирования.
3. Принципы консервирования
4. Общие вопросы консервирования пищевых продуктов.
5. Химические методы консервирования.
6. Физико-химические методы консервирования
7. Биохимические методы консервирования.
8. Комбинированные методы консервирования.
9. Консервная тара.
10. Сырье для производства мясных консервов.
11. Вспомогательное сырье и материалы консервного производства.
12. Технология молочных консервов.
13. Технологический процесс уоя крупного рогатого скота и разделки туш
14. Технологический процесс мелкого рогатого скота (мрс) и разделки туш.
15. Характеристика мяса животных и птиц.
16. Технологические схемы переработки свиней.
17. Технологические схемы переработки птицы.
18. Сортная разделка туш баранины.
19. Характеристика мяса рыбы.
20. Технология рыбных консервов.
21. Технология рыбных полуфабрикатов.
22. Технология посола.
23. Технология копченых продуктов.
24. Технология пастеризованных и стерилизованных молока и сливок.
25. Особенности производства цельномышечных мясных продуктов.
26. Теоретические основы производства копченой продукции.
27. Сортная разделка туш козлятины.
28. Сортная разделка туш свинины.
29. Сортная разделка туш телятины для розничной торговли.
30. Технология мясных и колбасных изделий.
31. Технология мясных консервов.
32. Технология сушеной, солено-сушеной и вяленой продукции.
33. Технология соленых продуктов.
34. Теоретические основы посола мяса теплокровных животных, рыбы и птиц.

Комплект тестовых заданий

- 1.Какой должна быть кислотность обычного кефира (°Т)?
- а)85...100°Т

б) 70...110°Т

в) 70...120°Т

г) 85...120°Т

2. Какая кислотность питьевого молока (°Т)?

а) 15...30°Т

б) 20...25°Т

в) 25...30°Т

г) 20...35°Т

3. Какая температура пастеризации нормализованных сливок?

а) від 85 до 100°С

б) от 75 до 95 °С

в) от 85 до 95°С

г) от 75 до 100°С

4. Хлористый кальций добавляют к молоку во время получения сыра для:

а) улучшение структурно механических свойств сыра

б) улучшение органолептических свойств сыра

в) для увеличения содержания в молоке ионов кальция

г) для консервирования молока

5. Физическое дозревание сливок используется для:

а) перевода части жира в твердое состояние

б) получение однородной структуры сливок

в) облегчение гомогенизации сливок

г) стабилизации эмульсии

6. С какой целью пастеризуют сливки?

а) для улучшения их органолептических свойств

б) для уничтожения микрофлоры

в) для разрушения ферментов

г) для уничтожения микрофлоры и разрушения ферментов

7. Топленое масло – это:

а) масло, которое прошло тепловую обработку (перетопка)

б) масло, которое изготовлено из топленого молока

в) масло, которое было получено процессом обезжиривания

г) масло, которое было стерилизовано

8. О свежести молока свидетельствует:

а) содержание сухих веществ

б) содержание жира

в) кислотность

г) запах

9. Диетические кисломолочные продукты отличаются от других:

а) повышенным содержанием молочной кислоты и присутствием полезных молочнокислых бактерий

б) присутствием бактерий групп E. Coli

в) присутствием антибиотических веществ

г) сниженным содержанием молочной кислоты и присутствием полезных молочнокислых бактерий

10. Отметьте специфическую операцию при производстве мороженого:

а) гомогенизация

б) фильтрация

в) фризирование

г) перемешивание

11. Сквашиванием сливок получают:

а) кефир

б) молоко

в) сметану

и) ряженку

12. Побочный продукт при производстве кисломолочных и сычужовых сыров – это:

а) пахта

б) молочная сыворотка

в) обезжиренное молоко

г) сметана

13. Побочный продукт, полученный при производстве сливочного масла: а) молочная сыворотка

б) пахта

в) обезжиренное молоко

г) сливки

14. Процесс обвалки мяса - это:

а) удаление остатков шерсти, рогов и копыт

б) отделение мускульной, жировой и соединительной ткани от костей

в) удаления шпика, рогов и копыт

г) отделение предосточков, рогов и копыт

15. Что называют мясным полуфабрикатом?

- 1) процесс переработки мясной продукции;
 - +2) кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке отвариванием или жарением;
 - 3) куриное, утиное, гусиное мясо второй категории;
 - 4) разделанная и обваленная полутуша.
16. Выберите правильный перечень классификации полуфабрикатов по назначению.
- +1) натуральный, панированный, рубленый,пельменная продукция, мясной фарш;
 - 2) панированный, рубленый, натуральный;
 - 3) натуральный, мясной фарш, рубленый;
 - 4) котлеты, рубленый, панированный.
17. Укажите вид мяса, не являющийся основным сырьём для полуфабриката.
- +1) охлаждённая баранина второй категории;
 - 2) свинина четвёртой категории;
 - 3) охлаждённая говядина первой категории;
 - 4) куриное мясо второй категории.
18. Что такое разделка мяса?
- 1) разделение полутуши на восемь частей;
 - 2) разделение туши на три части;
 - 3) разделение полутуши на четыре части;
 - +4) разделение туши или полутуши на отрубы.
19. Каким может быть натуральный полуфабрикат?
- +1) крупнокусковым, порционным, мелкокусковым;
 - 2) бескостным;
 - 3) мясокостным;
 - 4) костным.
20. Укажите виды мяса, используемые для создания натурального полуфабриката.
- 1) потрошёная и полупотрошёная тушка птицы второй категории;
 - +2) говядина, баранина первой и второй категорий, свинина четырёх категорий, потрошёная и полупотрошёная тушка птицы первой и второй категорий;
 - 3) свинина четырёх категорий;
 - 4) говядина, баранина первой и второй категорий.
21. Применение какого мяса запрещено в создании натурального полуфабриката?
- +1) подвергнутого заморозке два и более раза;
 - 2) размороженное;
 - 3) птица;
 - 4) бычье и баранье.
22. Что входит в состав мясокостного мелкокускового полуфабриката?
- 1) жёсткие фрагменты крупнокусковых полуфабрикатов (в том числе лопаточную, подлопаточную части);
 - 2) мясо поросёнка весом до десяти килограмм;
 - +3) шейные, рёберные, поясничные, тазовые, крестцовые кости, рёбра с незначительными включениями мяса, полученные при обвалке говяжьего, свиного, бараньего и других видов мяса;
 - 4) мясо птицы.
23. Какие субпродукты используются при изготовлении ливерной колбасы?
- 1) мороженые, охлаждённые;
 - +2) парные, охлаждённые, размороженные, солёные;
 - 3) размороженные;
 - 4) парные.
24. Зачем нужно добавлять бульон от варки субпродуктов в фарш ливерной колбасы?
- 1) чтобы повысить пищевую ценность;
 - +2) чтобы придать фаршу мягкость консистенции;
 - 3) чтобы разрушить коллагеновые волокна;
 - 4) чтобы повысить плотность фарша.
25. Назовите срок хранения мясной консервации.
- 1) четыре месяца;
 - 2) два месяца;
 - +3) от одного до трёх лет;
 - 4) один год.
26. Какое сырьё используется для производства высокосортной варёной колбасы?
- 1) баранина;
 - 2) оленина;
 - +3) говядина высшего сорта, нежирная свинина;
 - 4) свинина, говядина второй категории.
27. Назовите вид мяса, обладающего наиболее слабыми свойствами.
- +1) мороженое;
 - 2) размороженное;
 - 3) парное;
 - 4) вяленое.
28. Какой вид мяса не может быть использован для высокосортного изделия?

- +1) повторно замороженное;
 - 2) свежее;
 - 3) размороженное;
 - 4) парное.
29. Какой вид колбасы вырабатывается методом продолжительного засола?
- 1) варёная;
 - 2) полукопчёная;
 - 3) сыровяленая;
 - +4) копчёно-солёная.
30. Какой вид колбасы вырабатывается методом кратковременного засола?
- +1) варёная;
 - 2) полукопчёная;
 - 3) копчёно-солёная;
 - 4) сыровяленая.
31. Что влияет на продолжительность процесса посола?
- 1) структура фарша;
 - 2) концентрация растворённых посолочных веществ;
 - 3) степень мягкость фарша;
 - +4) температура и степень измельчённости фарша.
32. В течение какого времени осуществляется варка колбасного изделия?
- 1) десять минут;
 - +2) двадцать минут;
 - 3) полтора часа;
 - 4) четыре часа.

Темы заданий для работы в малых группах

1. Взаимодействие предприятий пищевой промышленности и окружающей среды
2. Интенсификация производства и основные пути развития пищевой промышленности.
3. Определение длительности производственного цикла.
4. Построение операторной модели технологической системы производства.
5. Технологические закономерности пищевой технологии
6. Требования к качеству мяса и субпродуктов
7. Технология производства целномышечных изделий и копченостей
8. Технология производства мясных национальных изделий
9. Технология производства полуфабрикатов из рыбы
10. Технология производства национальной молочной продукции
11. Теоретические основы теплового консервирования
12. Технология производства консервов

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы докладов

1. Технология производства традиционных мясных блюд по рецептам кулинарного искусства бурятского и русского народов.
2. Ассортимент и особенности технологии мясных продуктов в условиях ограниченной сырьевой базы.
3. Технология производства мясопродуктов из нетрадиционного сырья.
4. Ассортимент и особенности использования современных видов колбасных оболочек.
5. Технология изготовления мороженных полуфабрикатов национальных видов мясных изделий.
6. Технология приготовления молочных продуктов различных национальных кухонь (казахской, украинской, болгарской, монгольской, армянской и др.).
7. Технология изготовления мясных продуктов различных национальных кухонь и традиционные способы консервирования.(по выбору.)

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к экзамену

Оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний. Студент исчерпывающим образом ответил на вопросы экзаменационного билета. Задача решена правильно, студент способен обосновать выбранный способ и пояснить ход решения задачи.

Оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности. При ответе на вопросы экзаменационного билета студентом допущены несущественные ошибки. Задача решена

правильно или ее решение содержало несущественную ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора. Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой. При ответе на экзаменационные вопросы и при выполнении экзаменационных заданий обучающийся допускает погрешности, но обладает необходимыми знаниями для устранения ошибок под руководством преподавателя. Решение задачи содержит ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора. Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценивания контрольной работы для практических (лабораторных) работ

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность выполнения задания на практическую/лабораторную работу в соответствии с вариантом;
 - степень усвоения теоретического материала по теме практической /лабораторной работы;
 - способность продемонстрировать преподавателю навыки работы в инструментальной программной среде, а также применить их к решению типовых задач, отличных от варианта задания;
 - качество подготовки отчета по практической / лабораторной работе;
 - правильность и полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы
- и др.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания практических занятий (лабораторных работ):

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.
71-85 баллов «хорошо»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:

Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)

Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

**Критерии оценивания контрольной работы темы эссе
(рефератов, докладов, сообщений)**

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).

Примерная шкала оценивания письменных работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
71-85 баллов «хорошо»	<p>Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.</p> <p>Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
56-70 баллов «удовлетворительно»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано

	<p>удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%). Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок. Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам. Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок. Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>
0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны. Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины. Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны. Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу). Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обнование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			