

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 06.05.2026 16:12:38
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**

Агротехнический колледж

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор колледжа
Очирова В.Н.

«06» мая 2025 г.

**Оценочные материалы
Дисциплины (модуля)**

МДК.02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства

Зоотехния

**Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего
общего образования: Естественнонаучный**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **АТК**
Квалификация **Зоотехник**
Форма обучения **очная**
Форма промежуточной аттестации **Зачет с оценкой**

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 СПО 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 входного контроля, Круглый стол, Семинар-дискуссия, Темы сообщений (презентаций), Тестовые задания

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
Технологии первичной 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

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт / дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (модуля)

Вопросы входного контроля

1. Особенности получения молока в хозяйствах при различных условиях организации труда и формах собственности.
2. Прифермские молочные, их проектирование и назначение.
3. Способы приемки, очистки и охлаждения полученного молока, их сравнительная оценка. Современное оборудование для первичной обработки молока.
4. Условия сохранения качества молока.
5. Хранение и транспортирование молока.
6. Приемка и обработка молока на молочном заводе (комбинате).
7. Пастеризация и стерилизация молока здоровых животных, режимы и контроль за их эффективностью.
8. Изменение молока при различных режимах тепловой обработки и последующем хранении.

Круглый стол

1. Химический состав молока коров и других видов сельскохозяйственных животных, его рациональное использование.
2. Пищевая и биологическая ценность молока.
3. Значение составных компонентов молока в технологии производства молочных (кисломолочных) продуктов.
4. Физико-химические свойства молока и факторы их обуславливающие.
5. Микрофлора молока, источники обсеменения.
6. Бактериостатические и бактерицидные свойства молока

Семинар-дискуссия

1. Кисломолочные продукты, их классификация, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. Нормативная документация.
2. Виды брожения и их использование в производстве кисломолочных продуктов.
3. Биохимические основы производства.
4. Физические и микробиологические процессы, происходящие при изготовлении кисломолочных продуктов.
5. Приготовление бактериальных заквасок, способы производства кисломолочных продуктов.

Темы сообщений (презентаций)

1. Молоко как возможный источник инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций человека.
2. Болезни, передающиеся человеку через молоко.
3. Молоко коров, больных маститом, его распознавание.
4. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от больных животных.
5. Способы и режимы обезвреживания молока (пастеризация, стерилизация, утилизация), пути реализации.
6. Требования действующих нормативных документов на заготавливаемое молоко.
7. Базисная жирность.
8. Органолептические и лабораторные методы исследования молока.
9. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока наличия в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и других веществ.
10. Современные моющие и дезинфицирующие вещества, их хранение, правила приготовления растворов, контроль эффективности использования.
11. Реализация молока.
12. Мини-заводы, молочные заводы (комбинаты), прямые связи хозяйств.
13. Расчет экономической эффективности различных форм сбыта молока.
14. Целесообразность создания внутрихозяйственных (межхозяйственных) мини-заводов по переработке молока.
15. Технологическое оборудование мини-заводов. Переработка молока на мини-заводе

Тестовые задания

Вариант 1

Прочтите внимательно инструкцию:

Работа состоит из 3 частей и включает 20 заданий.

Часть А. содержит пятнадцать заданий (А1-А15). К каждому заданию дается три варианта ответа, из которых правильный только один. Правильно выполненное задание части А оценивается в один балл.

Часть Б. содержит три задания (Б1-Б3), в которых ответ необходимо записать в виде набора цифр или слов. Каждое правильно выполненное задание части Б оценивается в два балла.

Часть В. (В1-В2) представляют собой перечисление требований к режимам и срокам хранения продукции животноводства;

А1. Наиболее ценная часть мяса это...?

- А) мышечная ткань
- Б) соединительная ткань
- В) костная ткань

А2. Молоко содержит 87,5 % воды и % сухих веществ?

- А) 2,7
- Б) 12,7
- В) 12,5

А3. Тепловая обработка молока нагреванием от 630 до температуры близкой к точке его кипения называется?

- А) стерилизация
- Б) пастеризация
- В) кипячение

А 4. У какого вида сыра плесень расходится по всей массе?

- А) горгонзола
- Б) рикота
- В) голландский

А5. Кислотность свежего молока?

- А) 250 Т
- Б) 20 0 Т
- В) 16-180 Т

А6. В зависимости от способа термической обработки колбасы подразделяют?

- А) вареные, полукопченые, копченые
- Б) мясные, субпродуктовые, кровяные
- В) структурные, вареные, мясные

А7. Какие способы куттерования фарша вы знаете?

- А) одновременной загрузки, простой
- Б) структурный, бесструктурный

В) обычный, шоковый

А 8. Для каких целей в рецептуры колбасных изделий вводят нитрит натрия?

А) стабилизация цвета

Б) повышение выхода продукта

В) улучшение вкуса и запаха

А9. Продукты, изготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке или ферментации до готовности к употреблению называются ...?

А) кулинарными изделиями

Б) колбасными изделиями

В) вареными колбасами

А10. Какой наполнитель увеличивает водосвязывающую и гелеобразующую способность колбасного фарша?

А) фосфаты

Б) нитрит натрия

В) плазма крови

А11. Изделия, приготовленные из мясного фарша, соли, пряностей, в оболочке подвергнутой созреванию 8 – 10 суток, холодному копчению при 18 - 250С и сушке до 1,5 месяцев при температуре 12 – 150С называются...?

А) копченые колбасы

Б) сырокопченые колбасы

В) варено-копченые колбасы

А12. Тонкоизмельченный гомогенный продукт, состоящий из мясного сырья (говядины, свинины, печени, субпродуктов), предварительно подвергнутого тепловой обработке, жира, соли, пряностей и других продуктов называется ...?

А) паштет

Б) рулет

В) фарш

А13. Освежающий продукт, получаемый путем взбивания и замораживания молочных смесей с сахаром и стабилизаторами, с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей называется...?

А) сливки

Б) йогурт

В) мороженое

А14. Продукты, получаемые из молока в результате молочнокислого брожения (иногда с участием спиртового брожения), называются...?

А) сливочные

Б) кисломолочные

В) пастеризованные

А15. Молочный продукт, произведенный из концентрированного или сгущенного молока либо сухого цельного молока и воды называется ...?

А) молокосодержащим продуктом

Б) молочным напитком

В) молоком

Часть Б

Ответом к заданиям этой части (Б1-Б3) является последовательность цифр, букв или слов.

Б1. Структурные колбасные изделия в оболочке или без нее вырабатываемые из свинины, говядины, пищевой крови, субпродуктов 2 категории, пищевой поваренной соли, пряностей, функциональных добавок (фиксаторов окраски) нарезанное кусочками (по ГОСТу размером 10-25 мм) и застывшее в желе называют...?

Б2. Пищевой продукт, вырабатываемый из молока путем коагуляции белков, обработки полученного белкового сгустка и последующего созревания массы называется ...?

Б3. Существует два способа производства сливочного масла: метод взбивания сливок и?

Часть В

Задания части В (В1-В2) представляют собой перечисление требований режимам и срокам хранения продукции животноводства.

В1. Назовите требования, предъявляемые к режимам тепловой обработки вареных колбас.

В2. Назовите требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения сыров.

Вариант 2

Прочтите внимательно инструкцию:

Работа состоит из 3 частей и включает 20 заданий.

Часть А. содержит пятнадцать заданий (А1-А15). К каждому заданию дается три варианта ответа, из которых правильный только один. Правильно выполненное задание части А оценивается в один балл.

Часть Б. содержит три задания (Б1-Б3), в которых ответ необходимо записать в виде набора цифр или слов. Каждое правильно выполненное задание части Б оценивается в два балла.

Часть В. (В1-В2) представляют собой перечисление требований к режимам и срокам хранения продукции животноводства;

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Часть А. При выполнении заданий части 1 в бланке ответов рядом с номером выполняемого вами задания (А1 –А15) поставьте букву, которая соответствует выбранному вами ответу.

A1. От каких условий зависит химический состав мяса?

- A) упитанности и возраста
- Б) кормления
- В) условий содержания

A2. Какие свойства учитываются при определении качества молока?

- A) физические и органолептические
- Б) физические и химические
- В) органолептические и химические

A3. От каких условий зависит химический состав молока?

- A) условия кормления и содержания животного
- Б) поедание животным горьких растений
- В) санитарно-гигиенических условий

A4. Какие вещества снижают потери при термообработке, повышают выход и стабильность свойств при хранении мясных изделий?

- A) фосфаты
- Б) нитрит натрия
- В) плазма крови

A5. Молочный продукт, произведенный из концентрированного или сгущенного молока либо сухого цельного молока и воды называется ...?

- A) молоком
- Б) молочным напитком
- В) молокосодержащим продуктом

A6. В зависимости от способа термической обработки колбасы подразделяют?

- A) вареные, полукопченые, копченые
- Б) мясные, субпродуктовые, кровяные
- В) структурные, вареные, мясные

A7. Продукты, изготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке или ферментации до готовности к употреблению называются ...?

- A) кулинарными изделиями
- Б) колбасными изделиями
- В) вареными колбасами

A8. Освежающий продукт, получаемый путем взбивания и замораживания молочных смесей с сахаром и стабилизаторами, с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей называется...?

- A) сливки
- Б) йогурт
- В) мороженое

A9. Изделия, приготовленные из мясного фарша, соли, пряностей, в оболочке подвергнутой созреванию 8 – 10 суток, холодному копчению при 18 - 250С и сушке до 1,5 месяцев при температуре 12 – 150С называются...?

- A) копченые колбасы
- Б) сырокопченые колбасы
- В) варено-копченые колбасы

A10. Молоко, какого сорта идет на выработку продуктов детского питания?

- A) высшего и первого сортов
- Б) третьего
- В) четвертого

A11. Срок хранения и реализации вареных колбас высшего сорта?

- A) 10 суток
- Б) 72 часа
- В) от 4 до 9 месяцев

A12. Срок хранения твердых сыров?

- A) до 8 месяцев при температуре -5°С
- Б) 1,5-2 месяца при температуре 8°С
- В) 18 месяцев при тем-ре -5°С (созревшие сыры можно хранить)

A13. Сколько минут длится закаливание мороженого?

- A) 35-45
- Б) 50-55
- В) 60-65

A14. В чем заключается отличие паштета от вареной колбасы?

- A) отсутствие оболочки
- Б) отсутствие прочной коллоидно-химической связи между частицами
- В) отсутствием пищевых добавок

A15. Срок хранения и реализации сырокопченых колбас высшего сорта?

- A) 10 суток
- Б) 72 часа
- В) от 4 до 9 месяцев

Часть Б

Ответом к заданиям этой части (Б1-Б3) является последовательность цифр, букв или слов.

Б1. В молоке содержится три полноценных белка глобулин, казеин и?

В2. Пахта- это вторичный продукт после производства ...?

В3. Созревшие сыры тщательно моют, ополаскивают в известковом растворе, высушивают, ставят заводской штамп и с целью предохранения от усушки в период длительного хранения.

Часть В

Задания части В (В1-В2) представляют собой перечисление требований режимам и срокам хранения продукции животноводства.

В1. Перечислите требования, предъявляемые к молоку –сырью при производстве молочных продуктов.

В2. Назовите требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения творога.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	
Критерии оценки к зачету и зачету с оценкой	
<p>зачет /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.</p> <p>зачет /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.</p> <p>зачет /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.</p> <p>незачет /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.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	
Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)	
<p>Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов</p> <p>Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерные критерии оценивания:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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). <p>Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы</p>	
оценки успеваемости обучающихся)	
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 дискуссионных тем и вопросов для круглого стола (дискуссии, полемики, диспута, дебатов)	
<p>Перечень дискуссионных тем</p> <p>Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерные критерии оценивания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретический уровень знаний; - качество ответов на вопросы; - подкрепление материалов фактическими данными (статистические данные или др.); - практическая ценность материала; - способность делать выводы; - способность отстаивать собственную точку зрения; - способность ориентироваться в представленном материале; - степень участия в общей дискуссии. <p>Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерная шкала оценивания:</p>	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся свободно владеет учебным материалом; проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления, публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; высказывать свою точку зрения.
71-85 баллов «хорошо»	Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков: в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искавшие содержание ответа; допущены один – два недочета в формировании навыков публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов. Обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	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 умения и навыки публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.
Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий	
<p>Материалы тестовых заданий</p> <p>Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:</p> <p>Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)</p> <p>Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.</p> <p>Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерные критерии оценивания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству <p>Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерная шкала оценивания:</p>	

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)	
<p>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).</p> <p>Примерная шкала оценивания письменных работ:</p>	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	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. 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. Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.
71-85 баллов «хорошо»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продемонстрировано 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. 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. Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.

56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано 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.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>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.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>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.</p> <p>Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.</p> <p>Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>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).</p> <p>Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>

Критерии оценивания контрольной работы участия обучающегося в активных формах обучения (доклады, выступления на семинарах, практических занятиях и пр.):

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Полное раскрытие вопроса; указание точных названий и определений; правильная
	формулировка понятий и категорий; самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
71-85 баллов «хорошо»	Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников
56-70 баллов «удовлетворительно»	Отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т. п.; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Темы не раскрыты; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и др.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

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