

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.04.2025  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**

**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.

24 подпись апреля 2025г

**«УТВЕРЖДЕНО»**

Декан  
Технологический факультет

К.С-Х.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

24 подпись апреля 2025

**Оценочные материалы**

**Дисциплины (модуля)**

**Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли**

**Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

**Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции  
животноводства**

## 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

- Перечень экзаменационных вопросов
- Перечень вопросов для контрольных работ
- Комплект тестовых заданий
- Комплект контрольных вопросов для устного опроса
- Темы рефератов
- Комплект индивидуальных заданий для решения ситуационных задач
- 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:  
Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли

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 экзаменационных вопросов
- 1. Назовите основные типа предприятий молочной промышленности (ПКС-3)
- 2. Виды учета и отчетности на предприятиях молочной промышленности (ПКС-3)
- 3. Взаимоотношения между поставщиками сырья и предприятиями молочной промышленности (ПКС-3)
- 4. Значение учета сырья и продукции для обеспечения экономической эффективности производства (ПКС-3)
- 5. Первичные учетные документы и принципы их составления (ПКС-3)
- 6. Проведение производственно-документальной ревизии (ПКС-3)
- 7. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях молочной промышленности (ПКС-3)
- 8. Характеристика первичной учетной документации по производству молочных продуктов (ПКС-3)
- 9. Повышение эффективности нормирования на предприятиях молочной промышленности (ПКС-3)

10. Основные нормативные документы по нормированию расхода материальных ресурсов в молочной отрасли (ПКС-3)
11. Организация работ по нормированию сырьевых ресурсов (ПКС-3)
12. Правила приемки сырья (ПКС-3)
13. Основные учетные документы при приемке молока-сырья (ПКС-3)
14. Оформление учетной документации при приемке молока-сырья (ПКС-3)
15. Требования ГОСТ-Р 52054-2003 на заготавливаемое молоко (ПКС-3)
16. Определение норм потерь и норм расхода сырья (ПКС-3)
17. Расчеты норм расхода сырья в показателях молока базисной жирности (ПКС-3)
18. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья (ПКС-3)
19. Расчеты рецептур с учетом массовой доли жира и белка (ПКС-3)
20. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности в цельномолочном производстве (ПКС-3)
21. Схема первичного учета движения сырья и выработки цельномолочных продуктов по операциям технологического процесса (ПКС-3)
22. Материальный баланс сырья и продуктов в цельномолочном производстве (ПКС-3)
23. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве сливочного масла (ПКС-3)
24. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве сыра (ПКС-3)
25. Схема первичного учета движения сырья и выработки сливочного масла по операциям технологического процесса (ПКС-3)
26. Схема первичного учета движения сырья и выработки сыра по операциям технологического процесса (ПКС-3)
27. Материальный баланс сырья и продуктов в маслоделии (ПКС-3)
28. Материальный баланс сырья и продуктов в сыроделии (ПКС-3)
29. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве мороженого (ПКС-3)
30. Схема первичного учета движения сырья и выработки мороженого по операциям технологического процесса (ПКС-3)
31. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве мороженого (ПКС-3)
32. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве молочных консервов (ПКС-3)
33. Схема первичного учета движения сырья и выработки молочных консервов по операциям технологического процесса (ПКС-3)
34. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве сгущенных молочных консервов (ПКС-3)
35. Учет жестянобаночного производства (ПКС-3)
36. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве сухих молочных консервов (ПКС-3)
37. Учет молока, принимаемого от индивидуальных сдатчиков (ПКС-3)
38. Учет и отчетность на приемном пункте (ПКС-3)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Тема 1. Основы организации и задачи производственного учета в молочной промышленности

Контрольные вопросы:

1. Порядок учета незавершенного производства.
2. Виды учета и отчетности на предприятиях молочной отрасли.
3. Методы учета и их характеристика.
4. Номенклатура и характеристика статей расходов на предприятиях молочной отрасли для планирования и учета затрат на производство.
5. Предмет и задачи производственного учета на предприятиях молочной промышленности.
6. Система учета и контроля на молочном комбинате, как объект автоматизации. Современные концепции развития производственного учета.
7. Структура и характеристика функциональных связей молочного комбината.

Тема 2. Первичные учетные документы. Виды производственного учета.

Контрольные вопросы:

1. Организация учета незавершенного производства на предприятиях молочной промышленности.
2. Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды нежирной молочной продукции.
3. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности в цельномолочном производстве.
4. Порядок пересчета норм расхода сырья на сыр в молоко базисной жирности.
5. Порядок пересчета норм расхода сырья на масло в молоко базисной жирности.
6. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве мороженого.
7. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве молочных консервов.

Тема 3. Нормирование сырья и вспомогательных материалов на основании контрольных выработок и замеров.

Контрольные вопросы:

1. Проведение контрольных выработок, правила приемки сырья и оформления первичной учетной документации.
2. Организация учета сырья и материалов в производственных цехах на молокоперерабатывающих предприятиях.
3. Основные задачи и функции АСУКМП на предприятиях молочной промышленности и их характеристика.
4. Основные методы исследования в области нормирования на молокоперерабатывающих предприятиях.
5. Основные принципы автоматизированного оформления документов.
6. Основные принципы создания автоматизированной системы учета и контроля движения материальных потоков на предприятиях молочной промышленности.
7. Особенности учета на складах.
8. Первичные учетные документы и принципы их составления.

Тема 4. Учет молока – сырья в производстве. Учет и отчетность при поступлении молока – сырья.

Контрольные вопросы:

1. Характеристика первичной учетной документации по производству молочных продуктов.
2. Основные задачи учета материально-производственных запасов.
3. Первичная учетная документация при учете материально-производственных запасов.
4. Повышение эффективности материального учета на предприятиях молочной отрасли.

Тема 5. Учет и отчетность при производстве молока питьевого.

Контрольные вопросы:

1. Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды нежирной молочной продукции.
2. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности в цельномолочном производстве.
3. Порядок пересчета норм расхода сырья на сыр в молоко базисной жирности.
4. Порядок пересчета норм расхода сырья на масло в молоко базисной жирности.

Тема 6. Учет и отчетность при производстве молочных продуктов.

Контрольные вопросы:

1. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству молочных консервов.
2. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству масла.
3. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству сыра.
4. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству мороженого.
5. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству сухих молочных продуктов.
6. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству сыров плавленых.
7. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях молочной промышленности.
8. Учет жестянобаночного производства

Комплект тестовых заданий

? Документы бухгалтерского оформления создаются:

- + по способу охвата;
- + по степени обобщения;
- = по способу размещения;
- = по способу замещения.

? Документы бухгалтерского оформления по способу охвата создаются:

- + разовые;
- + накопительные;
- = многократные;
- = комбинированные.

? Бухгалтерская отчетность – это:

- + способ получения обобщенных данных по установленным экономическим показателям, характеризующим объем производства, степень выполнения плановых заданий по итогу финансово-хозяйственной деятельности (прибыли или убытки) за установленный (отчетный) период;
- = способ получения обобщенных данных по не установленным экономическим показателям, характеризующим объем производства, степень выполнения плановых заданий по итогу финансово-хозяйственной деятельности (прибыли или убытки) за установленный (отчетный) период.

? Основным сырьем на молокоперерабатывающих предприятиях является:

- + коровье молоко;
- = сливки;
- = сыворотка;
- = масло.

? В договор поставок включаются следующие разделы:

- + предмет договора;
- + цена и качество молока-сырья;
- + ответственность сторон;
- + порядок возврата вторичного сырья и отходов производства;
- + порядок расчетов;
- + форс-мажор.

? Общероссийской базисной нормой на молоко-сырье относится м.д.ж.:

- = 6%;
- = 3,6%;
- + 3,4%;
- = 3%.

? Общероссийской базисной нормой на молоко-сырье относится массовая доля белка:

- = 3,2%;
- + 3,0%;
- = 4,0%;
- = 3,1%.

? Документами, сопровождающими партию молока-сырья, являются:

- + товарно-транспортная накладная (ТТН) (форма №1-СХ, приложение Б);
- + ветеринарное свидетельство; + протоколы испытаний показателей безопасности (сертификат соответствия);
- = реестр;
- = акт;
- = спецификация.

? Приемка молока-сырья включает следующие процедуры:

- + предоставление документов, сопровождающих партию молока-сырья;
- + отбор проб; + измерение показателей качества;
- = пастеризацию;
- = нормализацию.

? Ветеринарное свидетельство (справка) предъявляются поставщиком:

- + с каждой партией (при эпизодической сдаче);
- + при постоянной сдаче 1 раз в месяц;
- = в каждую неделю;
- = 1 раз в год.

? Не позднее скольких суток после истечения срока действия предыдущего свидетельства справка должна быть обновлена:

- = 5 суток;
- + 3-х суток;
- = 7 суток;
- = 2 суток.

? На ТТН указывают:

- + номер действующего ветеринарного свидетельства и дату его выдачи;
- + органолептические и физико-химические показатели сырья;
- + вес;
- = номер реестра;
- = фамилию оператора машинного доения;
- = знак обращения на рынке.

? Отбор проб и подготовка их к анализу осуществляется по:

- + ГОСТ 26809-86;
- = ГОСТ Р 51074;
- = СанПиН 2.3.2.-01
- = ТР ТС 033/2013

? В случае разногласий о качестве молока-сырья производится:

- + отбор проб удвоенного объема;
- = утроенного объема;
- = анализ повторно не отбирается.

? Температура хранения проб  $2 \pm 1$ °С, время хранения не более:

- + 24 ч с момента отбора;
- = 12 ч с момента отбора;
- = 6 ч с момента отбора.

? Для измерения показателей качества используют ГОСТ на заготавливаемое молоко-сырье:

- + ГОСТ Р 52054;
- = ГОСТ 31449;
- = ГОСТ Р 52090;
- = ГОСТ Р 52092.

Темы заданий для работы в малых группах

1. Виды производственного учета
2. Принципы составления первичной учетной документации
3. Нормирование сырьевых ресурсов
4. Учет и отчетность при поступлении молока-сырья
5. Учет молока питьевого
6. Учет и отчетность при производстве молока питьевого
7. Учет и отчетность при производстве цельномолочных продуктов
8. Учет сливочного масла и сыра
9. Учет и отчетность при производстве сливочного масла и сыра
10. Учет мороженого
11. Учет и отчетность при производстве мороженого
12. Учет сгущенных и сухих молочных консервов

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

Темы рефератов

1. Особенности учета на складах.
2. Повышение эффективности нормирования на молокоперерабатывающих предприятиях.
3. Система учета и контроля на молочном предприятии, как объект автоматизации.
4. Современные концепции развития производственного учета.
5. Структура и характеристика молокоперерабатывающего производства.
6. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях молочной промышленности.
7. Учет вспомогательных материалов и наполнителей в молочном производстве.
8. Порядок учета незавершенного производства в молочном цехе.
9. Движение информационных потоков в системе учета и контроля на молочных комбинатах.
10. Классификация и характеристика видов учета.

Комплект индивидуальных заданий для решения ситуационных задач

Задача № 1. Ситуация. Вы работаете мастером творожного цеха на молочном комбинате. При выработке творога на

поточно-механизированной линии получена сыворотка, характеризующаяся нестандартными физико-химическими показателями (массовой долей жира и кислотностью).

Задание. Укажите возможные причины. Предложите наиболее эффективные и экономически целесообразные способы обработки полученной творожной сыворотки.

Задача № 2. Ситуация. В сыром коровьем молоке обнаружен порок – салостый вкус.

Задание. Укажите возможные причины этого порока и меры его предупреждения.

Задача № 3. Ситуация. На предприятие поступило сырое молоко коровье со следующими физико-химическими показателями: массовая доля белка – 3,0 %, кислотность 17 °Т, группа чистоты II, плотность 1028,5 кг/м<sup>3</sup>.

Задание. Оцените сырье в соответствии с нормативной документацией и дайте заключение о сортности молока.

Задача № 4. Ситуация. Вы работаете в лаборатории. На предприятие поступило коровье сырое молоко.

Задание. Какие показатели качества и безопасности сырого молока Вы должны определить

Задача № 5. Ситуация. При производстве высокожирного молочного продукта была проведена гомогенизация сырья при давлении 15 МПа. После гомогенизации наблюдается агломерация жировых частиц и ухудшение эффекта диспергирования.

Задание. Укажите причины и методы устранения этого недостатка.

Задача № 6. Ситуация. В кисло-сливочном масле, выработанном с использованием длительного способа сквашивания, недостаточно выражен кисломолочный вкус и запах.

Задание. В чем причина? Как можно обеспечить хорошо выраженный кисломолочный вкус и запах в масле?

Задача № 7. Ситуация. На заводе уставлены две линии производства масла: А1-ОЛЮ и П8-ОЛФ.

Задание. Обоснуйте, какие виды масла целесообразно вырабатывать на каждой из линий

**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)**

Комплекты 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)

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 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. 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 аргументированно 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»	<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>
<b>Критерии оценивания контрольной работы для тем групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов</b>	
<p>Групповые творческие задания (проекты):</p> <p>Индивидуальные творческие задания (проекты):</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"> <li>- актуальность темы;</li> <li>- соответствие содержания работы выбранной тематике;</li> <li>- соответствие содержания и оформления работы установленным требованиям;</li> <li>- обоснованность результатов и выводов, оригинальность идеи;</li> <li>- новизна полученных данных;</li> <li>- личный вклад обучающихся;</li> <li>- возможности практического использования полученных данных.</li> </ul> <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»	<p>Работа демонстрирует точное понимание задания. Все материалы имеют непосредственное отношение к теме; источники цитируются правильно. Результаты работы представлены четко и логично, информация точна и отредактирована. Работа отличается яркой индивидуальностью и выражает точку зрения обучающегося.</p>

71-85 баллов «хорошо»	Помимо материалов, имеющих непосредственное отношение к теме, включаются некоторые материалы, не имеющие отношение к ней; используется ограниченное количество источников. Не вся информация взята из достоверных источников; часть информации неточна или не имеет прямого отношения к теме. Недостаточно выражена собственная позиция и оценка информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Часть материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется 2-3 источника. Делается слабая попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается четкого ответа на поставленные вопросы. Нет критического взгляда на проблему.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Больше половины материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется один источник. Не делается попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается ответа на поставленные вопросы.

### ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

#### Ведомость изменений

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