

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэлкто Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.03.2026 11:16:55
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.

подпись
24 апреля 2025г

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Технологический факультет

К.С-Х.Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись
24 апреля 2025г

Оценочные материалы

Дисциплины (модуля)

Б1.В.01.09 Производство молочных продуктов

**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

1. Перечень экзаменационных вопросов
2. Темы рефератов
3. Комплект тестовых заданий
4. Комплект индивидуальных заданий к решению ситуационных задач
5. 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:
Производство молочных продуктов

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. Белки молока, его состав и свойства (ПКС-3)
2. Биохимические свойства молока (ПКС-3)
3. Виды брожения молока (ПКС-3)
4. Виды обработки молока (ПКС-3)
5. Вода молока и его свойства (ПКС-3)
6. Вторичные продукты переработки молока (ПКС-3)
7. Высокотемпературная обработка молока (ПКС-3)
8. Выход масла и составление жирового баланса (ПКС-3)
9. Значение ЗЦМ и вторичных продуктов переработки молока при выращивании молодняка сельскохозяйственных животных (ПКС-3)
10. История развития молочного дела в стране (ПКС-3)
11. Источники загрязнения молока (ПКС-3)
12. Кисломолочные продукты и их значение в питании населения и выращивании молодняка животных (ПКС-3)
13. Кислотность молока и методы её определения (ПКС-3)
14. Классификация питьевого молока и их характеристика (ПКС-3)
15. Контроль натуральности молока (ПКС-3)
16. Методика определения белка в молоке (ПКС-3)
17. Методика определения плотности и механической загрязненности молока (ПКС-3)
18. Методика определения содержания жира в молоке. Неточности в определении содержания жира в молоке (ПКС-3)
19. Методика определения сортности молока (ПКС-3)
20. Молочные консервы (ПКС-3)
21. Молочный жир, его состав и свойства (ПКС-3)
22. Органолептическая оценка и пороки молока (ПКС-3)
23. Особенности получения высокосортного молока на механизированных фермах (ПКС-3)
24. Особенности производства масла различных видов (ПКС-3)
25. Особенности производства различных видов сыра (ПКС-3)
26. Отбор средней и стойловой пробы молока (ПКС-3)
27. Пищевая ценность молочного жира и сернокислотный метод его определения (ПКС-3)
28. Плотность молока и её определение (ПКС-3)
29. Приготовление молочной закваски (ПКС-3)
30. Роль отечественных ученых и практиков в развитии молочного дела (ПКС-3)
- 10
31. Сепаратор и сепарирование молока (ПКС-3)

32. Состав и значение молозива при выращивании молодняка сельскохозяйственных животных (ПКС-3)
33. Состав и свойства кобыльего молока и их применение (ПКС-3)
34. Способы производства масла и факторы, влияющие на сбивание молока (ПКС-3)
35. Сущность процесса созревания сыра (ПКС-3)
36. Теория получения масла. Классификация масла (ПКС-3)
37. Технологический процесс приготовления кисломолочных продуктов (ПКС-3)
38. Технология производства брынзы (ПКС-3)
39. Технология производства кумыса (ПКС-3)
40. Технология производства масла на маслоизготовителях прерывного действия (ПКС-3)
41. Технология производства мягких сыров (рокфор, калининский, медынский) (ПКС-3)
42. Технология производства питьевого молока (ПКС-3)
43. Технология производства плавленых сыров (ПКС-3)
44. Технология производства сладкосливочного масла сбиванием сливок на маслоизготовителях прерывного действия (ПКС-3)
45. Технология производства твердых сыров (голландский, швейцарский, советский и т.д.) (ПКС-3)
46. Требования к качеству молока для сыроделия (ПКС-3)
47. Требования стандарта 52054-2003 на заготавливаемое коровье молоко (ПКС-3)
48. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок для маслоделия (ПКС-3)
49. Устройство сепаратора и сепарирование молока (ПКС-3)
50. Факторы, влияющие на состав и свойства молока (ПКС-3)
51. Физические свойства молока (ПКС-3)
52. Характеристика молока различных животных (

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

Темы рефератов

1. Бурятские национальные молочные напитки
 2. Вологодское масло
 3. Качество молока для производства сыров
 4. Кисломолочные напитки
 5. Кислосливочное масло
 6. Крестьянское масло
 7. Молочные консервы
 8. Мороженное
 9. Мягкие сыры
 10. Обработка молока на ферме
 11. Органолептические, биохимические и физические свойства молока
 12. Особенности производства масла различных видов
 13. Питьевое молоко
 14. Плавленые сыры
 15. Побочные продукты переработки молока
 16. Приготовление молочной закваски. Виды брожений.
 17. Рассольные сыры
 18. Сливки
 19. Сметана
 20. Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных
 21. Способы производства масла и факторы, влияющие на сбивание сливок.
 22. Твердые прессуемые сыры с низкой температурой второго нагревания.
 23. Творог
 24. Творожные продукты
 25. Требования к качеству молока и сливок для маслоделия
 26. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
 27. Химический состав молока и свойства его компонентов
 28. Тепловая обработка молока.
 29. Факторы, влияющие на полноту обезжиривания молока при сепарировании. Основные неполадки в работе сепаратора к пути их устранения.
 30. Кисломолочные продукты. Питательные, диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов.
 31. Виды брожения при выработке кисломолочных продуктов.
 32. Бактериальные закваски для приготовления различных молочных продуктов.
 33. Производство сливочного масла с учетом экономической эффективности и требований современного рынка.
 34. Сыропригодность молока в зависимости от породы, кормления, содержания, физиологического состояния коров и других факторов.
 35. Рациональное использование вторичных продуктов переработки молока (белковоуглеводного сырья): обезжиренного молока, пахты, сыворотки. Ассортимент продуктов, вырабатываемых из обраты, пахты, сыворотки.
- Комплект тестовых заданий

Тема 1 Питьеое молоко и сливки

1. Молоко это:

- механическая смесь составных частей
- сложная коллоидная система
- жидкость содержащая белок и жир
- жидкость содержащая витамины
- смесь витаминов и белков

2. Истинные составные части молока:

- антибиотики
- гербициды
- вода, жир, белок, сахар
- пестициды
- гербициды и антибиотики

3. Консистенция молока:

- однородная
- неоднородная
- коллоидная система
- гель
- эмульсия

4. Содержание воды в коровьем молоке:

- 80,5%
- 69,7%
- 87,5%
- 95,6%
- 60,5%

5. Содержание сухого вещества в коровьем молоке:

- 20,5%
- 12,5%
- 10,3%
- 6,7%
- 5,5%

6. Среднее содержание жира в коровьем молоке:

- 6,0%
- 4,4%
- 3,6%
- 2,9%
- 5,2%

7. Содержание молочного сахара в коровьем молоке:

- 6,7%
- 5,2%
- 4,7%
- 3,3%
- 2,5%

8. Содержание белка в коровьем молоке:

- 3,3%
- 4,7%
- 2,1%
- 5,4%

19

- 6,0%

9. В молоке находятся витамины:

- А, Д, С
- А, Д, Е, С
- А, Д, Е, С, РР
- А, Д, С, РР, группы В
- А, Д, С, РР

10. Минеральные вещества в молоке находятся в виде:

- солей органических кислот
- солей неорганических кислот
- солей органических и неорганических кислот
- солей органических в коллоидном состоянии
- солей неорганических кислот в молекулярном состоянии

11. Плотность молока это показатель:

- свежести
- натуральности
- питательной ценности
- чистоты
- технологичности

12. Кислотность молока это показатель:

- натуральности
- свежести
- консистенции
- механической загрязненности
- бактериальной загрязненности

13. Кислотность молока определяют:

- РН - метром и титрованием
- РН - метром
- титрованием
- по таблице
- по формуле

14. Плотность молока, оА:

- 26-27
- 24-27
- 27-32
- 33-34
- 35-36

15. При добавлении воды в молоко его плотность:

- увеличивается
- уменьшается
- не изменяется
- увеличивается на 10оА
- увеличивается на 15оА

16. СОМО это:

- сухой обезжиренный молочный осадок
- сухой очищенный молочный остаток;
- сухой остаток молочный обезжиренный
- сухой обезжиренный молочный остаток
- самый обезжиренный молочный осадок

17. Молочный жир образуется из:

- нейтрального жира крови
- аминокислот
- углеводов
- плазмы крови
- жира корма

18. При определении жира в жиросмер последовательно наливают:

- 10 мл молока; 10,77 мл H₂SO₄, 1 мл изоамилового спирта;
- 10 мл H₂SO₄, 10,77 мл молока, 1 мл изоамилового спирта;
- 10 мл изоамилового спирта, 10,77 мл H₂SO₄, 1 мл молока;
- 1 мл H₂SO₄, 10 мл молока и 10,77 мл изоамилового спирта;
- 10,77 мл молока, 10 мл H₂SO₄, 1 мл изоамилового спирта.

19. Оптимальная температура водяной бани при жиропределении:

- 61,0 ± 2 °С

20

- 62,0 ± 2 °С

- 63,0 ± 2 °С

- 65,0 ± 2 °С

- 36,6 ± 2 °С

20. Основным белком молока является:

- альбумин
- глобулин
- казеин
- альбумин и глобулин
- лактенины

21. Показатель степени чистоты молока:

- группа
- класс
- степень
- процент
- г/см³

22. В молоке I класса может содержаться бактерий до ... млн./мл

- 4
- 20 и более
- 20
- 0,5

- не содержится

23. Бактериальную обсемененность молока оценивают по пробе на:

- лактазу
- рестриктазу
- редуктазу
- амилазу
- липазу

24. Молоко гомогенизированное и нагретое выше 100 °C называется

- пастеризованным
- топленным
- стерилизованным
- кипяченым
- питьевым

Тема 2 Биотехнология кисломолочных напитков

25. Максимальная кислотность кефира ... ° T:

- 90
- 105
- 120
- 180
- 195

26. Болгарская палочка применяется в приготовлении:

- йогурта
- варенца
- ряженки
- кефира
- мацуна
- кумыса

27. _____ - имеют округлую форму, располагаются поодиночке и в виде цепочек

- молочнокислые стрептококки
- болгарские палочки
- молочные дрожжи
- кефирные грибки
- ацидофильные палочки

28. Количество вносимой закваски при изготовлении молочнокислых продуктов, %

- 0-1
- 1-5
- 5-6
- 7-8
- 8-10

29. Основной прием сдерживающий развитие микрофлоры в молоке:

- сепарирование
- охлаждение

21

- гомогенизация
- нормализация
- отстаивание

30. Молочное брожение вызывается ферментами:

- пропионовокислых бактерий
- молочных дрожжей
- маслянокислых бактерий
- молочнокислых бактерий
- молочными дрожжами и маслянокислыми бактериями

31. При производстве молочных консервов обязательным является удаление из молока:

- воды
- белка
- жира
- минеральных веществ
- лактозы

32. Содержание влаги в сухих молочных продуктах должно быть в %:

- 0-1
- 1-1,5
- 1,5-5,0
- 2-6
- 3-7

Тема 3 Технология сливочного масла

33. При производстве сливок побочным продуктом является:

- обезжиренное молоко
- пахта
- сыворотка
- вода

- сметана

34. Для получения молока заданной жирности применяются сепараторы - :

- сливоотделители

- классификаторы

- нормализаторы

- бактериоотделители

- очистители

35. Основная рабочая часть сепаратора:

- тарелка

- барабан

- корпус

- молочная посуда

- приводной механизм

- зубчатое колесо

36. На степень обезжиривания молока не влияет

- плотность молока

- диаметр жировых шариков

- кислотность молока

- температура молока

- скорость вращения барабана

37. Содержание жира в обезжиренном молоке должно быть не более, %

- 0,01

- 0,02

- 0,03

- 0,05

- 0,09

38. _____ - высококалорийный продукт, который получают из сливок

- топленое масло

- творог

- сыворотка

- пахта

- сливочное масло

39. Оптимальная жирность сливок для производства масла составляет, %

- 24-31

- 32-37

- 38-45

22

- 46-53

- 54-61

40. Максимальная жирность масла составляет _____ %

- 81,0

- 82,5

- 98,0

- 100,0

- 102,5

41. При производстве сливочного масла побочным продуктом является:

- обрат

- сыворотка

- пахта

- сливки

- вода

42. Для определения фальсификации масла крахмалом применяют раствор

- NaOH

- KCl

- Йод

- формалина

- розоловой кислоты

43. Содержание влаги в масле, сыре, твороге определяют с помощью

- АМ-2

- УДМ-8

- СММ-250

- УЗМ-1А

- СМП-84

Тема 4 Технология сыра

44. _____ - высокоценный пищевой продукт, получаемый из молока путем ферментативного

свертывания белков

- сыворотка

- пахта

- сливки
- масло
- сыр

45. Содержание жира в сыре в среднем равно _____ %

- 10-20
- 20-30
- 40-50
- 50-60
- 60-70

46. При созревании сыров количество молочнокислых бактерий:

- со временем увеличивается
- со временем уменьшается
- остается неизменным
- исчезают совсем
- приводят к порче сыра

47. Составная часть сыра:

- лактоза
- минеральные вещества
- казеин
- альбумины
- глобулины

48. При изготовлении сыра используют:

- хлористое железо
- сыворотка
- органические кислоты
- сычужный фермент
- уксусная кислота

49. При свертывании молока в сыроделии получают:

- сливки
- обрат
- сыворотку
- масло

23

- пахту

50. При созревании сыра используется:

- масляная кислота
- вода
- молочнокислые бактерии
- органическая соль
- минеральные вещества

51. Крепость сычужного фермента это:

- градусы в алкоголе
- концентрация раствора
- количество воды
- количество соли
- время осаждения белков

52. Сыр хранят при температуре:

- 15-20 0С
- 0-4 0С
- 8-10 0С
- 12-15 0С
- -3-5 0С

53. Производство сыра основано на процессах:

- + ферментативных
- химических
- физиологических
- физических
- термических

54. Вспучивание сыров вызывают бактерии:

- маслянокислые
- молочнокислые
- пропионовые
- грибки
- плесни

55. Сырная палочка относится к группе _____ бактерий

- слабогалофильные
- галофильных
- мезофильных

- психрофильных

- термофильных

56. В сухом ЗЦМ содержание жира должно не менее, %:

- 5

- 10

- 13

- 15

- 17

Комплект индивидуальных заданий к решению ситуационных задач

Задача 1. Какова кислотность молока, если на титрование 5 мл пошло 0,9 мл 0,1 – нормального раствора щелочи?

Задача 2. При определении кислотности без воды на титрование 10 мл молока пошло 2,1 мл 0,1 – нормального раствора щелочи. Какова кислотность молока?

Задача 3. Приготовить рабочий раствор хлорной извести для мойки рук в количестве 75 л, содержание активного хлора в концентрированном растворе 36 мг.

Задача 4. Из концентрированного раствора, содержащего 730,4 г. каустической соды в 1 л определенного по таблице нужно приготовить 100 л 1% - ного раствора для мойки пастеризатора, т.е. раствора, содержащего 10 г. NaOH в 1 л. Определить количество концентрированного раствора и воды.

Задача 5. Какое количество молока с мдж 3,4% нужно просепарировать, чтобы получить 50 кг сливок 30% жирности?

Задача 6. Определить выход сливок, если требуется приготовить сливки 28% жирности. В молоке мдж(массовая доля жира) – 3,6 %, в обрате – 1,0%.

Задача 7. Рассчитать жирность сливок при рабочем отношении 1 : 100, если в молоке содержится 3,7% жира, в обезжиренном молоке - 0,05%.

Задача 8. Сколько сливок 40% жирности и обраты - 0,05% жирности нужно иметь, чтобы приготовить 100 кг сливок 30% жирности?

Задача 9. Сколько обраты нужно добавить в 100 кг сливок, чтобы снизить их жирность с 35% до 25% ?

Задача 10. Сколько молока жирностью 3,6% будет израсходовано для получения 1 кг сливок 30% жирности и какое должно быть при сепарировании рабочее отношение?

Задача 11. Сколько следует просепарировать молока жирностью 4,1%, чтобы получить 200 кг сливок жирностью 40%?

Задача 12. Какой жирности будут получены сливки при рабочем отношении 1:12. если молоко имело жирность 3,1%?

Задача 13. Сколько материнской, вторичной и производственной закваски необходимо для приготовления 1000 кг ацидофильного молока?

Задача 14. Соответствует ли стандарту творог, содержащий 8% жира и 82% влаги?

Задача 15. Установить абсолютный и относительный выход творога, если на его производство затрачено 120 кг обезжиренного молока и 6 кг закваски. Получено творога 21 кг.

Задача 16. Определить содержание жира в сухом веществе творога при влажности 60% и отсчете по жиromeру 1,2%.

Задача 17. Составить среднесуточную пробу молока в количестве 250 мл и 50 мл

Время дойки Удой, л Объем пробы

250 мл 50 мл

Утро 14

17

Обед 10

Вечер 10

Задача 18. Какой будет плотность молока при 200С, если показания ареометра следующие:

Температура, 0С Плотность, г/см³ Плотность, г/см³ при 200С Плотность, 0А

16 1,030

19 1,029

22 1,031

25 1,027

Задача 19. В двухсуточной пробе молока содержание жира 3,55%. Удой коровы за это время составил 20 кг. Сколько чистого жира выделено с молоком?

Задача 20. Удой коровы Верная 358 за лактацию составил 3500 кг молока жирностью 3,6%. Определить количество молочного жира в молоке.

Задача 21. Определить расчетным способом количество сухого вещества и сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) в пробах молока, имеющих: а) плотность 1,030 процент жира 3,7 б) плотность 1,027 процент жира 3,3

Задача 22. Определить процент жира в сухом веществе молока, содержавшего 3,6 % жира, плотность=1,0273

Задача 23. Написать схематические реакции, происходящие при выделении казеина действием сычужного фермента и серной кислоты.

Задача 24. Сколько общего белка, казеина, альбумина + глобулина содержится в 1 кг молока, если результат формольного титрования – 1,8

Задача 25. Рассчитать калорийность 1 кг молока следующих видов животных:

Вид животных Состав молока, % Калорийность, ккал

жир общий белок лактоза

Кобыла 1,5 1,9 6,7

Корова 3,8 3,4 4,7

Северный олень 20,0 10,0 2,6

Задача 26. Определить сырое или пастеризованное молоко, если фосфатазная проба отрицательная, пероксидазная отрицательная, лактоальбуминовая положительная. Какой режим пастеризации молока?

Задача 27. Определить, подвергалось ли молоко пастеризации, если фосфатазная проба отрицательная, а пероксидазная положительная?

Задача 28. Определить, в каком из двух хозяйств выше культура производства молока, если по редуктазной пробе молоко из первого хозяйства обесцветилось за 5 часов, а из второго – за 3 часа?

Задача 29. Определить сорт молока, если кислотность его 170Т, механическая загрязненность – II гр, бактериальная обсемененность – I класс, плотность – 1028 кг/м³

Задача 30. Имеются две пробы молока со следующими показателями:

а) плотность -300А, содержание жира -3,8%

б) плотность -300А, содержание жира -2,0%

Какая из двух проб фальсифицирована, чем и на сколько?

Темы заданий для работы в малых группах

1. Химический состав молока и молочных продуктов.
2. Технология производства питьевого и сливок
3. Технология производства кисломолочных продуктов
4. Технология производства сливочного масла
5. Технология производства сыров. Изучение инвентаря и оборудования для сыроделия.
6. Технология производства продуктов из обезжиренного молока
7. Технология производства продуктов из пахты и сыворотки
8. Определение титруемой кислотности, массовой доли жира в молоке.
9. Определение термоустойчивости молока.
10. Определение сортности молока в соответствии с требованиями ГОСТа на заготавливаемое молоко.
11. Определение кислотности и массовой доли жира кисломолочных продуктов.
12. Органолептическая оценка. Определение физико-химических показателей сливок и сметаны и творога.
13. Определение физико-химических показателей масла.
14. Определение сыропригодности молока. Изучение микроструктуры сыра. Контроль состава и свойств сыра. Определение степени зрелости сыра.
15. Оценка качества вторичных молочных продуктов

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 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 «удовлетво-рительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

Критерии оценивания контрольной работы разноуровневых задач (заданий)

Задачи репродуктивного уровня

Задачи реконструктивного уровня

Задачи творческого уровня

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

Примерные критерии оценивания:

- полнота знаний теоретического контролируемого материала;
- полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов;
- умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий;
- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
- полнота и правильность выполнения задания.

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»	Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
71-85 баллов «хорошо»	Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу.

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»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%).</p> <p>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>0-55 баллов «неудовлетворительно»</p>	<p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p> <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. 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 для тем групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов

Групповые творческие задания (проекты):

Индивидуальные творческие задания (проекты):

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

Примерные критерии оценивания:

- актуальность темы;
- соответствие содержания работы выбранной тематике;
- соответствие содержания и оформления работы установленным требованиям;
- обоснованность результатов и выводов, оригинальность идеи;
- новизна полученных данных;
- личный вклад обучающихся;
- возможности практического использования полученных данных.

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»	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.
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	Обснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			