

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции


Рег. № 70РД.03-510/х
«07» 10 2022 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «5» 10 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой


(подпись) С.Л. Галтар

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.В.17 технология производства пищевых продуктов

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2022

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Технология производства питьевого молока и сливок	ОПК-2,ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
2	Технология производства кисломолочных продуктов	ОПК-2,ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
3	Технология производства сыров	ОПК-2,ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
4	Технологический процесс убоя и промышленная разделка туш	ОПК-2,ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
5	Технология производства колбасных изделий	ОПК-2,ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
6	Производство мясных полуфабрикатов и консервов	ОПК-2,ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
7	Производство свежей, замороженной, соленой, сушеной и вяленой рыбы.	ОПК-2,ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
8	Технология изготовления рыбных консервов	ОПК-2,ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
9	Контрольная работа	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	вопросы для контрольной работы
10	Промежуточная форма отчетности (зачет)	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Тестовые задания, контрольные вопросы

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

Вопросы для коллоквиумов и собеседования

Тема 1. Технология производства питьевого молока и сливок

1. Какие требования предъявляют к заготавливаемому молоку по органолептическим показателям?
2. Какие требования предъявляют к заготавливаемому молоку по физико-химическим показателям?
3. Какие требования предъявляют к заготавливаемому молоку по санитарно-гигиеническим показателям?
4. Каков порядок контроля заготавливаемого молока?
5. Какое молоко является несортным?
6. Какова периодичность определения качественных показателей молока?
7. Основные правила отбора проб молока для анализов?
8. Направления развития цельномолочной отрасли промышленности.
9. Общие технологические операции производства пастеризованных молока и сливок.
10. Назовите режимы пастеризации в производстве питьевых пастеризованных молока и сливок.
11. Обоснование применяемых режимов пастеризации и гомогенизации.
12. Особенности технологии молока с наполнителями.
13. Чем обусловлены органолептические свойства топленого молока?

Тема 2. Технология производства кисломолочных продуктов

1. Способы производства кисломолочных продуктов.
2. Технологические режимы производства кисломолочных продуктов. Их обоснование и влияние на качество готового продукта.
3. Какие виды брожения лежат в основе производства кисломолочных продуктов?
4. Механизм образования сгустка при сквашивании молока.
5. Пороки кисломолочных продуктов. Причины их возникновения.
6. Сущность резервуарного способа производства кисломолочных напитков и его преимущества перед термостатным?
7. Теоретическое обоснование режима пастеризации нормализованной смеси в производстве кисломолочных напитков.
8. Факторы, обуславливающие консистенцию кисломолочных напитков.
9. Технологические особенности производства кисломолочных напитков гомо- и гетероферментативного брожения.
10. Теоретическое обоснование режимов заквашивания, сквашивания кисломолочных напитков.
11. Наиболее часто встречающиеся пороки кисломолочных продуктов, меры

предупреждения.

Тема 3. Технология производства сыров

1. От чего зависит сычужная свертываемость молока?
2. Какова общая технологическая схема производства сыров?
3. Какова роль молочнокислой микрофлоры в производстве сыров?
4. Чем обоснован температурный режим свертывания молока?
5. Какие способы формования используют в сыроделии и как они влияют на характер рисунка?
6. Каково назначение посолки сыра и какие способы посолки используют в сыродельной практике?
7. Пищевая ценность сыров. Классификация сыров.
8. Технологические параметры получения и обработки сычужного сгустка.
9. Биохимические процессы, происходящие при созревании сыра.
10. Особенности технологии сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания.
11. Сыры с низкой температурой второго нагревания. Особенности технологии.
12. Рассольные сыры. Особенности технологии.
13. Мягкие сыры, созревающие под влиянием молочнокислых бактерий и плесени.
14. Особенности технологии свежих сыров.
15. Классификация плавленых сыров. Сырье, используемое в производстве плавленых сыров.
16. Технология производства плавленых сыров. Назначение солей-плавителей.
17. Пороки сыров и меры их предупреждения.

Тема 4. Технологический процесс убоя и промышленная разделка туш

1. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.
2. Обвалка мяса, её виды. Достоинства и недостатки различных способов обвалки мяса.
3. Жиловка и сортировка мяса. Цель и влияние на качество готовых изделий.
4. Цель и особенности посола мяса при производстве различных видов колбасных изделий.
5. С какой целью проводят клеймение мяса?
6. Какие существуют ветеринарные клейма и штампы? Какие требования к ним предъявляют?
7. Каковы правила хранения ветеринарных клейм и штампов?
8. Опишите порядок клеймения мяса животных и птицы.
9. В каких случаях проводят переклеймение?

10. Кто и в каких случаях ставит клеймо «Предварительный осмотр»?

Тема 5. Технология производства колбасных изделий

1. Технологическая схема производства вареных колбас и в чем её особенность.
2. Технологическая схема производства полукопченых колбас, её особенности.
3. Технологическая схема производства сырокопченых колбас.
4. Классификация колбасных изделий.
5. Дефекты вареных колбас.
6. По каким показателям оценивается качество колбасных изделий.
7. Дефекты при копчении колбас.
8. Что контролируют в процессе созревания фарша для колбасных изделий.
9. Что контролируют при термической обработке колбас.
10. Основная цель посола при производстве колбас.
11. Назовите виды вареных колбас с указанием товарного сорта, в рецептуру которых вводят яйца или меланж, сухое молоко или крахмал.
12. Параметры созревания мяса вареных колбас?
13. Параметры обжарки вареных колбас?
14. Параметры варки вареных колбас?
15. Какова температура копчения полукопченых колбас?
16. Какова температура копчения сырокопченых колбас?
17. Подвергаются ли сырокопченые колбасы обжарке и варке?
18. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Тема 6. Производство мясных полуфабрикатов и консервов

1. Классификация полуфабрикатов разных ассортиментных групп
2. Требования к сырью для производства полуфабрикатов.
3. Виды упаковочных материалов и тары.
4. Разделка сырья для производства полуфабрикатов.
5. По каким показателям оценивается качество котлет?
6. Дефекты котлет.
7. По каким показателям оценивается качество пельменей?
8. Дефекты пельменей

Тема 7. Производство свежей, замороженной, соленой, сушеной и вяленой рыбы

1. С какой целью осуществляют охлаждение и замораживание рыбы?
2. Перечислите дефекты охлажденной рыбы.
3. Какая рыба считается мороженой?
4. Как осуществляют отбор проб охлажденной и мороженой рыбы?

5. Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество охлажденной и мороженой рыбы.
6. По каким показателям качества оценивают охлажденную рыбу?
7. В чем заключается особенность в проведении органолептической оценки мороженой рыбы?
8. Назовите основные дефекты мороженой рыбы и как они влияют на качество продукта.
9. Как проверяют консистенцию у мороженой рыбы?
10. Как определяется масса рыбы?
11. Какая часть рыбы является наиболее ценной?
12. Что такое посол и каким образом различаются способы посола?
13. Чем отличается технология соленой рыбы от приготовления специального посола?
14. Каким образом изменяются физико-химические показатели рыбы в процессе посола

Тема 8. Технология изготовления рыбных консервов

1. Приведите классификацию консервов из рыбы и морепродуктов.
2. Отметьте отличительные особенности натуральных консервов.
3. При каких температурных режимах проводят стерилизацию консервов из рыбы и морепродуктов?

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов на вопросы в целом соответствует, продемонстрировано знание фактического материала и уверенное владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, отсутствуют ошибки в употреблении терминов, ответы четко структурированы и выстроены в заданной логике.

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов не соответствует задаваемым вопросам или соответствует в очень малой степени, продемонстрировано крайне низкое знание фактического материала и слабое владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов, ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика.

Вопросы для выполнения контрольной работы

1. Характеристика и технология производства латвийского сыра.
2. Технология производства колбасы языковая в.с. фаршированная.
3. Технология мороженой рыбы.
4. Характеристика и технология производства голландского сыра.
5. Технология производства колбасы докторская вареная в.с.
6. Особенности технологии производства и хранения подмороженной рыбы.
7. Характеристика и технология производства брынзы.

8. Технология производства говядины тушеной высший сорт.
9. Технология соленой рыбы.
10. Технология производства кумыса.
11. Технология производства колбасы волгоградская вареная в.с.
12. Технология пряно-соленой рыбы.
13. Характеристика и технология производства советского сыра.
14. Технология производства сосисок молочных 1с.
15. Технология маринованной рыбы.
16. Характеристика, ассортимент и технология производства плавленых сыров.
17. Технология производства сарделек говяжьих 1с.
18. Технология пресервов из рыбыпряного посола.
19. Характеристика и технология производства рассольных сыров.
20. Технология производства шпикачек в.с.
21. Технология пресервов из рыбы специального посола.
22. Характеристика и технология производства кисломолочных сыров.
23. Технология производства мясного хлеба ветчинного.
24. Технология вяленых изделий из рыбы.
25. Характеристика и технология производства сыра рокфор.
26. Технология производства колбасы ливерной вареной 1 с.
27. Технология балычных изделий из рыбы.
28. Характеристика и технология производства российского сыра.
29. Технология производства колбасы полукопченой краковской в.с.
30. Технология рыбы холодного копчения.
31. Технология производства пастеризованного молока.
32. Технология производства колбасы украинской жареной в.с.
33. Технология рыбы горячего копчения.
34. Технология производства молока с какао и белкового молока.
35. Технология производства колбасы варено-копченой сервелат в.с.
36. Технология производства разделанной рыбы с использованием копильных препаратов в качестве ароматизатора.
37. Технология производства топленого молока.
38. Технология производства колбасы сырокопченой брауншвейгская в.с.
39. Технология производства пресервов из рыбы в масле.
40. Способы производства стерилизованного молока и стерилизованных сливок в молочной промышленности.
41. Технология производства колбасы ливерной.
42. Способы посола рыбы и филе при производстве пресервов.
43. Технология производства стерилизованного молока одноступенчатым способом в потоке с асептической расфасовкой в пакеты.
44. Технология производства продуктов варено-копченых из свинины.
45. Технология производства рыбы вакуум-сушки.
46. Особенности технологии взбитых сливок и сливочных напитков.
47. Технология производства продуктов варено-копченых из мяса птицы.
48. Технология производства консервов из рыбы в томатном соусе.

Критерии оценки:

оценка «зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов на вопросы в контрольной работе в целом соответствует теме задания, продемонстрировано знание фактического материала и уверенное владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, отсутствуют ошибки в употреблении терминов, ответы четко структурированы и выстроены в заданной логике, работа выполнена аккуратно.

оценка «не зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов в контрольной работе не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени, продемонстрировано крайне низкое знание фактического материала и слабое владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов, ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика, работа выполнена неаккуратно.

Темы для самостоятельной работы

1. Перспективные пути в технологии переработки рыбы и рыбных продуктов.
2. Технология производства мороженных фаршей и других рыбных продуктов.
3. Вкусоароматические вещества, применяемые при производстве прямой и маринованной рыбной продукции.
4. Особенности технологии простокваши.
5. Особенности технологии ацидофильных напитков.
6. Технологические особенности производства кефира. Характеристика кефирных грибков.
7. Молокосвертывающие ферменты в сыроделии. Факторы, влияющие на их активность.
8. Маркировка и посолка сыра. Режим и виды посолки. Физико-химические и микробиологические процессы, происходящие в этот период.
9. Доставка и системы приемки скота на мясокомбинаты. Влияние транспортировки и предубойного содержания скота на формирование качественных характеристик мяса.
10. Понятие о парном, остывшем, охлажденном, подмороженном и замороженном мясе.
11. Основное сырьё для производства колбасных изделий. Характеристика, особенности подготовки и перспективы использования
12. Процессы, происходящие в мясе при охлаждении. Способы и режимы охлаждения.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Вопросы к зачету

1. Требования предъявляются к молоку, как сырью для пастеризованных молока и сливок.

2. Ассортимент и основные технологические операции по производству пастеризованного молока.
3. Особенности производства молока: топленого, белкового, витаминизированного.
4. Особенности производства стерилизованного молока.
5. Особенности технологии производства пастеризованных сливок.
6. Требования, предъявляемые к технологическому процессу производства стерилизованных сливок.
7. Пороки молока и меры их предупреждения.
8. Кисломолочные напитки, их биологическая ценность.
9. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов.
10. Характеристика микроорганизмов, применяемых для заквасок.
11. Закваски, используемые при производстве кисломолочных напитков.
12. Общая технологическая схема производства кисломолочных напитков.
13. Сущность сквашивания и созревания кисломолочных продуктов.
14. Технология производства кефира.
15. Технология производства кумыса.
16. Кисломолочные напитки с бифидобактериями. Отличительные особенности технологии производства.
17. Пороки кисломолочных продуктов и меры их предупреждения.
18. Пищевая и биологическая ценность сыров. Классификация сыров.
19. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии.
20. Общая технологическая схема производства сыров.
21. Формование и прессование сыров.
22. Как производят посолку сыра.
23. Биохимические процессы при созревании сыра и как изменяются при этом компоненты молока.
24. Отличительные особенности технологии сыров с высокой температурой второго нагревания.
25. Отличительные особенности технологии сыров с низкой температурой второго нагревания.
26. Твердые сычужные сыры с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого брожения.
27. Значение рыбы в питании для человека и сырья для промышленности.
28. Химический состав мяса рыбы.
29. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы.
30. Основные показатели качества живой рыбы.
31. Технология охлажденной рыбы.
32. Технология производства мороженной рыбы.
33. Производство рыбных консервов в масле. Требования к сырью и готовой продукции.
34. Технология производства рыбы горячего копчения. Требования к сырью и готовому продукту.
35. Технология производства рыбы холодного копчения. Требования к сырью и готовому продукту.

36. Дефекты копченной рыбы.
37. Технология производства вяленой рыбы. Требования к сырью и готовой продукции.
38. Технология производства сушеной рыбы. Требования к сырью и готовой продукции.
39. Технология производства маринования рыбы. Требования к сырью и готовой продукции.
40. Технология производства рыбных консервов. Классификация рыбных консервов.
41. Технологическая схема производства вареных колбас.
42. Технологическая схема производства полукопченых колбас.
43. Технологическая схема производства варено-копченых колбас.
44. Технологическая схема производства сырокопченых колбас.

Критерии оценки зачета:

Отметка «**зачтено**» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Отметка «**не зачтено**» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Задания для оценки сформированности компетенции «ОПК-2»:

Задания закрытого типа

1. Мясо имеет температуру в толще бедра минус 8°C. Охарактеризуйте термическое состояние мяса: А. Замороженное Б. Охлаждённое В. Остывшее Г. Подмороженное

Ответ: А

2. От чего зависит консистенция животного жира: А) от соотношения насыщенных и ненасыщенных жирных кислот, Б) от наличия полиненасыщенных жирных кислот (олеиновой, линолевой, линоленовой, арахиновой); В) от наличия насыщенных жирных кислот (миристиновой, пальмитиновой, стеариновой).

Ответ: а

3. Что такое парное мясо: А) мясо животного в течение 12 ч после убоя, Б) мясо, не потерявшее животного тепла в течение 6 часов после убоя, В) мясо, с температурой внутри мышц +10...+25 °С; Г) мясо, с температурой внутри мышц 0 до + 10 °С.

Ответ: б

4. Причинами возникновения пороков в сыром молоке являются:
а) зоотехнические, ветеринарные факторы, сепарирование, нормализация;
б) зоотехнические, ветеринарные факторы, плохое санитарно-гигиеническое условие получения молока на фермах, нарушение режимов или условий первичной обработки,
в) зооветеринарные факторы, пастеризация, фильтрация, нормализация

Ответ: б

5. Крестьянский творог вырабатывают с массовой долей жира: а) 11%; б) 5%; в) 9 %; г) 18%.

Ответ: б

Задания открытого типа

1.Что такое «пастеризация молока»? _____

2. Перечислите виды формирования сыров _____

3.Назовите способы посола рыбы _____

4. Какая заквасочная микрофлора используется при производстве кефира?

5. Что такое «штриковка колбас»? _____

Задания для оценки сформированности компетенции «ОПК-3»:

Задания закрытого типа

1.Колбасные изделия по качеству сырья подразделяют на: А) сорта; Б) виды

Ответ: А

2.От чего зависит химический состав, пищевая ценность и промышленное значение соединительной ткани: А) соотношения триптофана и оксипролина; Б) соотношения коллагеновых и эластиновых волокон; В) содержания незаменимой аминокислоты триптофана

Ответ: Б

3.Для чего в животный жир вводят антиоксиданты: А) для улучшения консистенции продукта; Б) для повышения энергетической ценности продукта; В) для предотвращения жира от окисления

Ответ: В

4.Оезжиренное молоко —э то вторичный продукт, получаемый: а) при выработке сыра; б) при сепарировании молока; в) при выработке масла

Ответ: б

5.Что относится к механической обработке молока:

- а) очистка, сепарирование, нормализация, гомогенизация
- б) очистка, сепарирование, пастеризация, деарация
- в) сепарирование, нормализация, стерилизация, очистка
- г) нанофильтрация, нормализация, дезодорация, гомогенизация

Ответ: а

Задания открытого типа

1.Назовите режимы пастеризации молока_____

2. Что относится к основному сырью при производстве вареных колбас?_____

3. Что относится к вспомогательному сырью при производстве вареных колбас?_____

4. Каковы условия и сроки хранения молока-сырья?

5. Перечислите дефекты рубленых полуфабрикатов?_____

Задания для оценки сформированности компетенции «ОПК-5»

Задания закрытого типа:

1.Батоны вареной колбасы подвергают осадке: А) кратковременной; Б) длительной; В) не подвергают;

Ответ: А

2.Роль фосфатов при производстве вареных колбас: А) повышают влагоудерживающую способность белков мышечной ткани; Б) расщепляют актомиозин на актин и миозин; В) способствуют растворению миозина

Ответ: А

3.Что включает в себя тепловая обработка молока: А) пастеризацию, стерилизацию, охлаждение; Б) пастеризацию, нормализацию, стерилизацию, охлаждение; В) гомогенизацию, стерилизацию, пастеризацию, охлаждение; Г) пастеризацию, гомогенизацию, стерилизацию, охлаждение

Ответ: А

4.При производстве молочных продуктов не желательным является брожение: а) мясянокислое; б) молочнокислое; в) пропионовокислое; г) спиртовое

Ответ: А

5.Допустимыми дефектами рыбы являются: а) сбита чешуя без повреждения кожи; б) истощение; в) плесневение; г) усушка; д) ослизнение.

Ответ: А, Б

Задания открытого типа

1.Что такое «обвалка мяса»?_____

2. Что такое «пряный посол рыбы»?_____

3. Цель стерилизации в производстве рыбных консервов?

4. Перечислите виды брожения молочного сахара?

5. В процессе сепарирования получают:_____

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-1»:

Задания закрытого типа

1. Душирование колбас – это: А) осадка в подвешенном состоянии на рамах; Б) прокалывание для выхода воздуха из сформованных батонов; В) охлаждение

Ответ: В

2. Нитриты: А) не участвуют в реакциях образования вкусоароматических веществ; Б) являются катализатором ботулинуса и токсических плесеней; В) обладают антиокислительным действием; Г) стабилизируют окраску.

Ответ: В,Г

3. Какой привкус не допускается в кефире: а) дрожжевой; б) острый; в) гниlostный; г) спиртовой.

Ответ: В

4. Сыры типа Швейцарского имеют: а) выраженный сырный, сладковатый, пряный вкус; б) сырный, слегка кисловатый вкус, с наличием остроты; в) своеобразный пикантный перечный вкус; г) аммиачный, специфический вкус, с грибным привкусом.

Ответ: а

5. Рыба пряного посола – это: а) рыба, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли в воде; б) рыба, обработанная смесью

поваренной соли, пряностей и сахара; в) рыба, обработанная смесью поваренной соли, сахара, пряностей и уксусной кислоты; г) рыба, обработанная смесью поваренной соли и сахара.

Ответ: б

Задания открытого типа

1. Что такое «УВТ-обработка молока»? _____

2. Виды копчения рыбы? _____

3. Для чего вносят хлористый кальций при производстве сыров? _____

4. Что относится к вторичному молочному сырью? _____

5. Сырьем для производства кумыса является: _____

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-4»:

Задания закрытого типа

1. Кратковременная осадка проводится для: А) подсушивания оболочки; Б) охлаждения батонов; В) уплотнения фарша; Г) покраснения поверхности батонов

Ответ: В

2. Штриковка батонов предназначена для: А) работы с изделиями в искусственных оболочках; Б) нарушения целостности оболочки; В) образования наплывов фарша на поверхности батонов; Г) выхода воздуха на последующих стадиях производства

Ответ: Г

3.Какие кисломолочные продукты вырабатываются в результате смешанного брожения? а) простокваша; б) кумыс; в) кефир; г) йогурт.

Ответ: б,в

4.Биохимические процессы при созревании твердых сычужных сыров связаны: а) с изменением молочного сахара; б) с изменением молочного сахара и белковых веществ; в) с изменением молочного сахара, белковых веществ и молочного жира

Ответ: в

5.Рыба, обработанная смесью поваренной соли, сахара, пряностей и уксусной кислоты, относится к: а) маринованной; б) соленой; в) рыбепряного посола.

Ответ: а

Задания открытого типа

1. Пахту, как побочный продукт, получают при производстве: _____

2. Что такое «мраморное мясо»? _____

3. Что такое «нутровка»? _____

4. Перечислите порционные полуфабрикаты? _____

5. В чем заключается сухой посол рыбы: _____

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет»- «не зачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

**Методические материалы, определяющие процедуру оценивания
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих
этапы формирования компетенций**

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный).

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О, (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель
доцент кафедры ТТПП, к.т.н.  О.В. Лисиченок

« 5 » 10 2022 г.