

**ФГБОУ ВПО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТТ.03-45
«10» 02 20 16 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «3» 02 20 16 г. № 6
Заведующий кафедрой
С.Л. Гаптар
(подпись) С.Л. Гаптар

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.В.ОД.21 Технология хранения пищевых продуктов

38.03.07 Товароведение

Новосибирск 2016

Паспорт фонда оценочных средств

| № п/п | Контролируемые разделы (темы) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|----------|--|---|---|
| 1 | Научные основы хранения пищевой продукции | ПК-14. | Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа |
| 2 | Характеристика и влияние внешних факторов среды, технологических факторов производства и внутренних факторов продуктов и сырья | ПК-14 | Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа |
| 3 | Методы хранения | ПК-14 | Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа |
| 4 | Товарные потери | ПК-14 | Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа |
| 5 | Биологические основы и способы сохранения качества пищевых продуктов | ПК-14 | Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа |
| 6 | Методы обеспечения качества, пищевой, биологической ценности и сохранности продуктов | ПК-14 | Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа |
| 7 | Прогрессивные методы консервирования продукции | ПК-14 | Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа |
| 8 | Складское и тарное хозяйство. Логистика | ПК-14 | Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа |

Примерные вопросы для подготовки к зачету

1. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому режиму хранения.
2. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения.
3. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к размещению товаров.
4. Размещение товаров. Показатели размещения товаров. Принципы и правила размещения товаров.
5. Товарные потери. Количественные потери. Естественная убыль, причины её возникновения.
6. Количественные потери. Предреализационные товарные потери.
7. Качественные (актируемые) потери. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика физических и физико-химических процессов.
8. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика химических и биохимических процессов.
9. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика микробиологических и биологических процессов.
10. Порядок списания количественных и качественных потерь.
11. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь.
12. основополагающие принципы хранения пищевых продуктов.
13. Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения.
14. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования температурного режима хранения.
15. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования влажностного режима хранения.
16. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования воздухообмена и газовой среды.
17. Методы хранения товаров. Методы, основанные на разных способах размещения.
18. Методы хранения товаров. Методы ухода за товарами по способам их обработки.
19. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Виды обработки товаров.
20. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Защитная обработка.
21. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Санитарно – гигиеническая обработка.
22. Методы хранения картофеля.
23. Методы хранения капусты.

24. Методы хранения корнеплодов.
25. Методы хранения лука и чеснока.
26. Методы хранения плодовых и бахчевых овощей.
27. Методы хранения зелёных овощей.
28. Методы хранения яблок и груш.
29. Методы хранения цитрусовых плодов, винограда, косточковых плодов и ягод.
30. Вспомогательные средства, применяемые при холодильной обработке и хранении пищевых продуктов.
31. Прогрессивные методы хранения плодов и овощей.
32. Способы удлинения сроков хранения охлаждённого мяса.
33. Способы удлинения сроков хранения охлаждённой рыбы.
34. Хранение охлаждённого мяса в условиях модифицированной газовой среды.
35. Естественная убыль плодов и овощей при хранении.

ТЕСТЫ

1. Что такое хранение?
 - а) этап товародвижения от производителя к потребителю
 - б) нахождение товара на складе
 - в) сохранение первоначальных свойств товара
 - г) охрана товара
2. На сколько периодов можно разделить хранение товара?
 - а) 1
 - б) 2
 - в) 3
 - г) 4
 - д) 5
3. Как хранение влияет на качество пищевой продукции?
 - а) не влияет
 - б) влияет только на качественные характеристики товара
 - в) влияет только на количественные характеристики товара
 - г) снижает качество товара
 - д) улучшает качество товара
4. Что такое продовольственные товары?
 - а) продукция, предназначенная для эндогенного употребления и включенная в сферу товарного обращения
 - б) вещества белковой природы
 - в) товары, которые продают в продовольственных магазинах
 - г) вещества белковой природы, хранящиеся на складе
5. На сколько подклассов, подразделяются продовольственные товары?
 - а) 2
 - б) 3

- в) 4
- г) 5

6. Относятся ли табачные изделия к продовольственным товарам?

- а) нет
- б) да
- в) в некоторых случаях

7. Что такое пищевые продукты?

- а) продукты в натуральном и переработанном виде, употребляемые человеком в пищу
- б) продукты, только в натуральном виде, употребляемые человеком в пищу
- в) продукты, только в переработанном виде, употребляемые человеком в пищу
- г) продукты прошедшие термическую обработку

8. На сколько группировок делятся пищевые продукты?

- а) 1
- б) 2
- в) 3
- г) 4
- д) 5

9. К какой группировке относятся кондитерские товары?

- а) товары растительного происхождения
- б) товары животного происхождения
- в) товары животного и комбинированного происхождения
- г) товары комбинированного происхождения

10. К какой группировке относятся растительные масла?

- а) товары растительного происхождения
- б) товары животного происхождения
- в) товары животного и комбинированного происхождения
- г) товары комбинированного происхождения

11. К какой группировке относятся морепродукты растительного происхождения?

- а) товары растительного происхождения
- б) товары животного происхождения
- в) товары животного и комбинированного происхождения
- г) товары комбинированного происхождения

12. Что такое табачные изделия?

- а) изделия для курения, жевания, нюхания, упакованные в потребительскую тару
- б) изделия для курения, упакованные в потребительскую тару
- в) изделия из листьев табака

13. На сколько подгрупп в зависимости от технологической обработки сырья подразделяют продовольственные товары?

- а) 1
- б) 2
- в) 3
- г) 4

д) 5

14. Как называются товары, подвергнутые незначительной послеуборочной и/или предреализационной обработке?
- а) животного происхождения
 - б) переработанные
 - в) растительного происхождения
 - г) обработанные
15. Как называются товары, подвергнутые технологической переработке?
- а) обработанные
 - б) переработанные
 - в) растительного происхождения
 - г) животного происхождения
16. Какие из перечисленных продуктов являются товарами значительной глубины переработки?
- а) мука
 - б) крупа
 - в) сушеные плоды
17. Товары, какой подгруппы, утрачивают жизнеспособность?
- а) обработанные
 - б) переработанные
18. Производство, каких товаров связано с выделением основных наиболее ценных компонентов?
- а) консервы
 - б) соленая рыба
 - в) животные жиры
19. Производство, каких товаров связано с новообразованием веществ?
- а) консервы
 - б) соленая рыба
 - в) животные жиры
20. Производство, каких товаров связано с формированием многокомпонентных продуктов
- а) консервы
 - б) соленая рыба
 - в) животные жиры
21. Укажите срок хранения консервов
- а) 1-1,5 года
 - б) 1- 2, 5 года
 - в) 1- 3,5 года
 - г) до 5 лет
22. Укажите срок хранения вареной колбасы, традиционного приготовления
- а) 36 часа
 - б) 72 часа
 - в) 15 суток
 - г) до 25 суток

23. Укажите срок хранения вареной колбасы, с добавлением консервантов и вакуумной обработкой

- а) 36 часа
- б) 72 часа
- в) 15 суток
- г) до 25 суток

24. Какой из перечисленных товаров не относится к живым?

- а) мука
- б) свежие плоды и овощи
- б) яйцо
- г) живая рыба
- д) все относятся к живым

25. Укажите наименьшее содержание влаги в живых товарах, %

- а) 7
- б) 14
- г) 50
- д) 95

26. На сколько групп по способности к дозреванию подразделяются плоды и овощи?

- а) 2
- б) 3
- в) 4
- г) 5

27. Укажите дозревающие при хранении плоды и овощи

- а) клюква
- б) арбузы
- в) шпинат

28. Укажите условно дозревающие при хранении плоды и овощи

- а) клюква
- б) арбузы
- в) шпинат

29. Укажите недозревающие при хранении плоды и овощи

- а) клюква
- б) арбузы
- в) шпинат

30. Норма посадки рыбы при кратковременном содержании

- а) 1кг/3л
- б) 1кг/5л
- в) 1кг/10л
- г) 1кг/12л

31. Норма посадки рыбы при длительном содержании

- а) 1кг/3л
- б) 1кг/5л

- в) 1кг/10л
- г) 1кг/12л

32. Какую структуру имеет хлебный мякиш?

- а) клеточную
- б) бесклеточную
- в) смешанную

33. Что такое сохраняемость товара?

- а) способность товара храниться в течение определенного времени без потерь
- б) способность товара храниться в течение определенного времени с минимальными потерями
- в) способность товара храниться в течение определенного времени до полной потери первоначальных свойств

34. Назовите вещества, обладающие антимикробными свойствами

- а) соль поваренная
- б) бензойная кислота
- в) пектин

35. Назовите вещества, переводящие свободную воду в связанное состояние

- а) соль поваренная
- б) бензойная кислота
- в) пектин

36. Назовите вещества, обладающие консервирующими свойствами за счет повышения осмотического давления

- а) соль поваренная
- б) бензойная кислота
- в) пектин

37. Какие сорта винограда лучше сохраняются?

- а) черные
- б) розовые
- в) зеленые
- г) не имеет значения

38. Влияние теплоемкости товара на его сохранность

- а) не влияет
- б) чем выше теплоемкость, тем лучше сохранность
- в) чем ниже теплоемкость, тем лучше сохранность

39. Как влияют колебания температуры хранения товара, в пределах нормы, на его качество?

- а) не влияет
- б) снижает качество
- в) повышает качество

40. Назовите оптимальную влажность хранения зерна, муки, крупы, %

- а) не более 3
- б) не более 13
- в) не более 26

г) не более 70

41. Яйцо после снесения следует охлаждать

- а) быстро
- б) медленно
- в) не имеет значения

42. Укажите температурный диапазон замороженных товаров, °C

- а) 0 +25
- б) – 30 +30
- в) не выше 10 +12
- г) – 1 +6
- д) -2 -9
- е) -10 -30

43. Укажите температурный диапазон переохлажденных товаров, °C

- а) 0 + 25
- б) – 30 +30
- в) не выше 10 +12
- г) – 1 +6
- д) -2 -9
- е) -10 -30

44. Укажите температурный диапазон охлажденных товаров, °C

- а) 0 + 25
- б) – 30 +30
- в) не выше 10 +12
- г) – 1 +6
- д) -2 -9
- е) -10 -30

45. Укажите температурный диапазон товаров, широкого диапазона положительных температур, °C

- а) 0 +25
- б) – 30 +30
- в) не выше 10 +12
- г) – 1 +6
- д) -2 -9
- е) -10 -30

46. Укажите температурный диапазон товаров, широкого диапазона температур, °C

- а) 0 +25
- б) – 30 +30
- в) не выше 10 +12
- г) – 1 +6
- д) -2 -9
- е) -10 -30

47. Укажите умеренный температурный диапазон товаров, °C

- а) 0 +25
- б) – 30 +30
- в) не выше 10 +12

- г) – 1 +6
- д) -2 -9
- е) -10 -30

48. Зависит ли температура замерзания пищевых продуктов от концентрации растворенных в них веществ?

- а) зависит
- б) не зависит
- г) иногда

49. Как влияют на качество замороженных продуктов величина и количество образующихся кристаллов льда?

- а) положительно
- б) отрицательно
- в) не имеет значения

50. При какой температуре хранят замороженные мясо и рыбу при кратковременном хранении, °С ?

- а) -8
- б) -10
- в) -18
- г) -30

51. При какой температуре хранят замороженные мясо и рыбу при длительном хранении, °С ?

- а) -8
- б) -10
- в) -18
- г) -30

52. Укажите температуру хранения замороженных плодов и овощей, °С

- а) +1 -1
- б) 0
- в) -5 и ниже
- г) -18 и ниже
- д) +5

53. Укажите сроки хранения несоленого сливочного масла при температуре -18 °С, месяцев

- а) 3
- б) 9
- в) 10
- г) 12

54. Какая влажность воздуха зависит от его температуры?

- а) абсолютная
- б) относительная
- в) обе не зависят
- г) обе зависят

55. При какой температуре на поверхности охладителей появляется иней (снеговая шуба)?

- а) выше точки росы
- б) ниже точки росы
- в) равной точке росы

56. Укажите минимальную разницу температуры между внутренним и наружным воздухом, при которой возможен эффективный естественный воздухообмен в хранилище, °С

- а) 4
- б) 8
- г) 12
- д) 15

57. Вентиляция это

- а) вид воздухообмена при котором воздух поступает в хранилище из вне
- б) вид воздухообмена при котором воздух перемещается в хранилище без подачи его из вне

58. Циркуляция это

- а) вид воздухообмена, при котором воздух поступает в хранилище из вне
- б) вид воздухообмена, при котором воздух перемещается в хранилище без подачи его из вне

59. Укажите нормальную газовую среду, %

- а) O₂ -21, CO₂ -0,03, N₂ -78
- б) O₂ -10 - 16, CO₂ -5 - 11, N₂ -78
- г) O₂ -2 - 10, CO₂ -0 - 10, N₂ -78 – 93

60. Укажите регулируемую газовую среду, %

- а) O₂ -21, CO₂ -0,03, N₂ -78
- б) O₂ -10 - 16, CO₂ -5 - 11, N₂ -78
- г) O₂ -2 - 10, CO₂ -0 - 10, N₂ -78 – 93

61. Укажите модифицированную газовую среду, %

- а) O₂ -21, CO₂ -0,03, N₂ -78
- б) O₂ -10 - 16, CO₂ -5 - 11, N₂ -78
- г) O₂ -2 - 10, CO₂ -0 - 10, N₂ -78 – 93

62. Укажите биологическое загрязнение хранилища

- а) плесень
- б) грызуны
- в) почва
- г) органическое удобрение

63. Укажите оптимальный коэффициент загрузки склада, %

- а) 50 – 55
- б) 70 – 80
- г) 90 – 92
- д) 95

64. На сколько групп подразделяются потребительские товары в зависимости от сроков сохраняемости?

- а) 2

- б) 3
- в) 3
- г) 4
- д) 5

65. Укажите срок хранения кратковременно хранящихся товаров

- а) 6 – 120 ч
- б) 5 -30 суток
- в) до 5 суток
- г) от 1 до 6 месяцев

66. Что такое температура хранения?

- а) температура воздуха в хранилище
- б) температура товара в хранилище
- г) температура стен и потолка в хранилище

67. Согласно правилу Вант-Гоффа скорость химических процессов с повышением температуры на каждые 10°C , увеличивается:

- а) в 2 – 3 раза
- б) в 4 – 5 раз
- в) в 5 – 6 раз
- г) в 10 раз

68. Укажите верхний предел хранения замороженных продуктов, $^{\circ}\text{C}$:

- а) не выше 0
- б) не выше -4
- в) не выше -8
- г) не выше -12

69. На сколько групп подразделяются потребительские товары по термическому состоянию и требованиям к оптимальному температурному режиму ?

- а) 3
- б) 4
- в) 5
- г) 6

70. Как освещенность может влиять на качество продуктов?

- а) не влияет
- б) отрицательно
- в) положительно

71. Укажите ширину центрального грузового проезда на складе, м:

- а) не менее 0,7 -1
- б) не менее 1 – 1,5
- в) не менее 2 - 2,5
- г) 4

72. Укажите ширину боковых проходов на складе, м:

- а) не менее 0,5
- б) не менее 0,7 - 1
- в) не менее 1 – 1,5
- г) 2

73. На сколько групп подразделяются товарные потери по виду утраченных характеристик?
- а) 2
 - б) 3
 - в) 4
 - г) 6
74. Во сколько раз возрастает интенсивность дыхания зерна при увеличении его влажности с 14% до 17% ?
- а) в 2 – 3 раза
 - б) в 5 – 6 раз
 - в) в 10 – 15 раз
 - г) в 20 – 30 раз
75. Укажите вещество, увеличивающее потери товара при хранении
- а) вода
 - б) белок
 - в) крахмал
76. Сколько природных ресурсов позволяет сберечь снижение товарных потерь на 10 – 20% ?
- а) 10 – 20
 - б) 25 – 35
 - в) 40 – 60
 - г) 80
77. Сколько различают групп методов хранения зависимости от характера и направленности технологических операций?
- а) 2
 - б) 3
 - в) 4
 - г) 5
78. Какое охлаждение наименее эффективно?
- а) воздушной
 - б) батарейное
 - в) батарейно-воздушное
 - г) панельное
79. Какой способ охлаждения получил самое широкое распространение?
- а) воздушный
 - б) батарейный
 - в) батарейно-воздушный
 - г) панельный
80. Как называется процесс удаления посторонних запахов?
- а) дегазация
 - б) дезодорация
 - в) дератизация
81. Укажите проникающую способность УФ лучей, мм
- а) 0,1

- б) 0,5
- в) 1
- г) 2,5

82. Как изменяется внешний вид и качество товара под воздействием озона?

- а) улучшается
- б) ухудшается
- в) не влияет

83. Срок годности это:

- а) период, по истечении которого товар становится непригодным для использования по назначению
- б) период, по истечению которого товар может быть пригоден для использования по назначению, если соблюдался оптимальный режим хранения, хотя отдельные свойства могут быть снижены

84. Срок хранения это:

- а) период, по истечении которого товар становится непригодным для использования по назначению
- б) период, по истечению которого товар может быть пригоден для использования по назначению, если соблюдался оптимальный режим хранения, хотя отдельные свойства могут быть снижены

85. Снимаются ли с хранения товары с ухудшением потребительских свойств без утраты безопасности?

- а) да
- б) нет

86. При каком типе дыхания выделяется больше энергии?

- а) аэробном
- б) анаэробном

87. Каким товарам присущи синтетические процессы, протекающие при хранении?

- а) живым
- б) не живым
- г) обоим

88. Какие потери первичные?

- а) материальные
- б) товарные

89. Какие потери списывают по актам?

- а) количественные
- б) качественные
- в) все потери

90. Резерв на списание естественной убыли товаров начисляется

- а) ежедневно
- б) еженедельно
- в) ежемесячно
- г) ежегодно

91. Укажите оптимальную температуру для хранения холодоустойчивых видов и сортов растительной продукции, °C
- а) -4 - 6
 - б) -2 -3
 - в) 0
92. Укажите максимально допустимое содержание CO₂ при хранении большинства плодов и овощей, %
- а) 0,5 – 1
 - б) 2 – 4
 - в) 8 – 10
 - г) 12
93. Как влияет газ этилен на созревание плодов и овощей?
- а) ускоряет
 - б) замедляет
 - в) не влияет
94. Укажите крепость алкогольных напитков, при которой могут протекать микробиологические процессы, %:
- а) 3 – 5
 - б) 6 – 8
 - г) 9 – 14
 - д) 15 – 18
95. Какой чай дольше сохраняют свое качество?
- а) черный
 - б) зеленый
 - в) не имеет значения
96. Присутствуют ли у безалкогольных напитков явные признаки окончания сроков хранения?
- а) да
 - б) нет
97. Укажите гарантийный срок хранения кофейных напитков, содержащих натуральный кофе, месяцев:
- а) 3
 - б) 6
 - в) 9
 - г) 12
98. Укажите срок хранения ванильного сахара, месяцев:
- а) 3
 - б) 6
 - в) 9
 - г) 12
99. Укажите, при какой температуре застывает оливковое масло, °C:
- а) 0
 - б) -4
 - в) -12

г) -16

100. Укажите допустимую величину суточного колебания температуры мороженных продуктов, при их хранении, °С:

- а) 1
- б) 2
- в) 4
- г) 5

Комплект заданий для контрольной работы

Вариант № 1

1. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому режиму хранения.
2. Методы хранения картофеля.

Вариант № 2

1. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения.
2. Методы хранения капусты.

Вариант № 3

1. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к размещению товаров.
2. Методы хранения корнеплодов.

Вариант № 4

1. Размещение товаров. Показатели размещения товаров. Принципы и правила размещения товаров.
2. Методы хранения лука и чеснока.

Вариант № 5

1. Товарные потери. Количественные потери. Естественная убыль, причины её возникновения.
2. Методы хранения плодовых и бахчевых овощей.

Вариант № 6

1. Количественные потери. Предреализационные товарные потери.
2. Методы хранения зелёных овощей.

Вариант № 7

1. Товарные потери. Качественные (активируемые) потери.
2. Методы хранения яблок и груш.

Вариант № 8

1. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика физических и физико-химических процессов.

2. Методы хранения цитрусовых плодов, винограда.

Вариант № 9

1. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика химических и биохимических процессов.
2. Вспомогательные средства, применяемые при холодильной обработке и хранении пищевых продуктов.

Вариант № 10

1. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика микробиологических и биологических процессов.
2. Прогрессивные методы хранения плодов и овощей.

Вариант № 11

1. Порядок списания количественных и качественных потерь.
2. Способы удлинения сроков хранения охлаждённого мяса.

Вариант № 12

1. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь.
2. Способы удлинения сроков хранения охлаждённой рыбы.

Вариант № 13

1. Основопологающие принципы хранения.
2. Хранение охлаждённого мяса в условиях модифицированной газовой среды.

Вариант № 14

1. Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения.
2. Естественная убыль плодов и овощей при хранении.

Вариант № 15

1. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования температурного режима хранения.
2. Прогрессивные методы хранения плодов.

Вариант № 16

1. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования влажностного режима хранения.
2. Прогрессивные методы хранения овощей.

Вариант № 17

1. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования воздухообмена и газовой среды.
2. Методы хранения свёклы.

Вариант № 18

1. Методы хранения товаров. Методы, основанные на разных способах размещения.
2. Методы хранения моркови.

Вариант № 19

1. Методы хранения товаров. Методы ухода за товарами по способам их обработки.
2. Методы хранения косточковых плодов и ягод.

Вариант № 20

1. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Защитная обработка.
2. Методы хранения винограда.

Вариант № 21

1. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Защитная обработка.
2. Методы хранения лука.

Вариант №22

1. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Санитарно-гигиеническая обработка.
2. Методы хранения чеснока.

Вариант № 23

1. Упаковка товаров, назначение упаковки. Классификация упаковки.
2. Методы хранения плодовых овощей.

Вариант № 24

1. Упаковка товаров. Требования к упаковке.
2. Методы хранения бахчевых овощей.

Вариант № 25

1. Условия хранения пищевых продуктов.
2. Методы хранения яблок.

оценка **«отлично»** выставляется студенту, если:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной работы в нужном количестве;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;

оценка **«хорошо»**

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

оценка «удовлетворительно»

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

- оценка «неудовлетворительно»

- работа была выполнена автором не самостоятельно;
- список литературы не соответствует раскрываемой теме;
- план работы не соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент не анализирует материал;
- контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа не соответствует требованиям по оформлению;

Составитель _____ О.Н. Сороколетов
(подпись)

« ____ » _____ 20 г.

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 – незачет» | |
| | |
| «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 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<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 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);