


**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**  
**Технологии пищевых производств и индустрии питания**

Рег. № ТХиКМ. 03-69  
«17» 06 2024 г.

**УТВЕРЖДЕН**  
на заседании кафедры  
Протокол от «5» июня 2024 г. № 11  
Заведующий кафедрой  
  
(подпись) С.Л. Гаптар

**ФОНД**  
**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ФТД.В.03 Технология хлебопекарной муки и дрожжей

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2024

## Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Общие сведения о производстве муки	ПК-2	Вопросы к коллоквиуму, тестовые задания, контрольные вопросы
2	Технологическое значение строения зерна и его физико-химических свойств в мукомольном производстве		
3	Технологическое значение биохимических и структурно-механических свойств зерна в мукомольном производстве		
4	Теплофизические и технологические свойства зерна как сырья для производства муки		
5	Теоретические основы сепарирования зерновой массы		
6	Обработка поверхности зерна в мукомольном производстве		
7	Гидротермическая обработка зерна в мукомольном производстве		
8	Требования к качеству зерна, поступающему на мукомольные заводы		
9	Формирование помольной смеси зерна на мукомольном предприятии		
10	Измельчение зерна на мукомольном заводе		
11	Сортирование продуктов измельчения зерна по крупности		
12	Классификация помолом пшеницы и ржи		
13	Технология хлебопекарных дрожжей		
14	Подготовка к зачету		Вопросы к зачету

**Вопросы для коллоквиумов и собеседования  
по дисциплине «Технология хлебопекарной муки и дрожжей»**

**Тема: Технологическое значение строения зерна и его физико-химических свойств в  
мукомольном производстве**

1. Классификация зерна и зерновых культур
2. Оценка качества зерна
3. Процессы, происходящие при созревании зерна
4. Свойства зерновой массы
5. Требования, предъявляемые к качеству пшеничной и ржаной муки
6. По каким признакам классифицируются зерновые культуры?
7. Из каких анатомических частей состоит зерновка пшеницы и ржи?
8. По каким признакам подразделяют зерно пшеницы и ржи на типы и подтипы?
9. По каким показателям оценивается качество пшеницы и ржи?
10. На какие группы делят примеси в зерновой массе и каково их допустимое значение?
11. Что представляет собой клейковина и каково ее содержание в сортовой пшеничной муке?
12. Какими свойствами обладает зерновая масса?
13. Какие физиологические процессы протекают при хранении зерновых масс?
14. По каким показателям оценивается качество пшеничной и ржаной муки?

**Тема: Технологическое значение биохимических и структурно-механических свойств зерна в  
мукомольном производстве**

1. Газообразующая способность муки
2. Сила муки
3. Цвет муки и ее способность к потемнению в процессе приготовления хлеба
4. Крупность частиц пшеничной муки
5. Хлебопекарные свойства ржаной муки
6. Перечислите показатели хлебопекарных свойств пшеничной муки.
7. Укажите основной показатель хлебопекарного достоинства ржаной муки.
8. Назовите вещества, входящие в состав углеводно-амилазного комплекса пшеничной муки.
9. Белково-протеиновый комплекс пшеничной муки. Какова его роль в приготовлении пшеничного теста?
10. Какое значение для технологического процесса приготовления хлеба имеют крупность частиц муки и степень повреждения крахмальных зерен?
11. В результате каких процессов изменяется цвет муки и происходит ее потемнение при переработке?
12. Газообразующая способность пшеничной муки. От каких факторов она зависит?
13. Поясните понятие «сила муки», от чего она зависит?
14. В чем отличие хлебопекарных свойств ржаной муки от пшеничной?
15. В чем особенности реологических свойств пшеничного и ржаного теста?

**Технология мукомольного производства**

1. Операции подготовки зерна к помолу.
2. Формирование помольных партий.
3. Очистка зерна от примесей.
4. Гидротермическая обработка зерна.
5. Основные операции размола зерна в муку.
6. Измельчение зерна при производстве муки.
7. Сортирование продуктов измельчения зерна.
8. Просеивание промежуточных продуктов измельчения зерна в отсевах.
9. Виды помолов пшеницы и ржи.
10. Помолы пшеницы и ржи в обойную муку.
11. Сортные помолы пшеницы.
12. Сортные помолы ржи.
13. Методы определения силы пшеничной муки. Определение по содержанию и качеству

клейковины.

14. Клейковина и сила пшеничной муки.
15. Виды и сорта муки, используемые в хлебопекарном производстве
16. Понятие «сила пшеничной муки». Характеристика сильной и слабой муки и основные факторы от которых она зависит.
17. Газообразующая способность муки, методы ее определения.
18. Факторы, обуславливающие газообразующую способность муки.
19. Сахарообразующая способность муки и факторы ее обуславливающие.
20. Технологическое значение газообразующей способности муки
21. Хранение муки.
22. Процессы, происходящие при хранении муки, созревание пшеничной муки.
23. Сущность процесса созревания пшеничной муки.
24. Факторы, обуславливающие длительность процесса созревания пшеничной муки и пути

#### **Тема: Технология хлебопекарных дрожжей**

1. Виды хлебопекарных дрожжей
2. Химический состав хлебопекарных дрожжей
3. Получение прессованных дрожжей
4. Требования, предъявляемые к качеству прессованных дрожжей
5. Какие виды хлебопекарных дрожжей применяются в мировой практике?
6. Из каких морфологических частей состоит дрожжевая клетка?
7. В какой морфологической части дрожжевой клетки происходит синтез белков?
8. От каких факторов зависит химический состав прессованных хлебопекарных дрожжей?
9. Какие соединения входят в состав сухих веществ прессованных дрожжей?
10. Какие виды жизнедеятельности проявляют дрожжи в полуфабрикатах хлебопекарного производства?
11. Из каких этапов состоит процесс производства прессованных хлебопекарных дрожжей?
12. Что представляет собой чистая культура дрожжей?
13. Из каких стадий состоит процесс получения маточных дрожжей?
14. Как получают засевные дрожжи?
15. По каким показателям оценивается качество прессованных дрожжей?

## Тестовые задания

1. Жидкие дрожжи - это ...

1. заквашенная заварка с дрожжевыми клетками  
2. закваска прессованными дрожжами  
3. водно-мучная смесь с дрожжами  
4. прессованные дрожжи растворенные в воде

Ответ: 1

2. В жидких дрожжах активны дрожжевые клетки ...

1. *S. minor*  
2. *S. cerevisiae*  
3. *L. brevis*  
4. *L. plantarum*

Ответ: 2

3. Питанием для жидких дрожжей является...

1. водно-мучная смесь  
2. заквашенная мучная заварка  
3. густая закваска  
4. жидкая закваска

Ответ: 2

4. Заварку для жидких дрожжей заквашивают...

1. гомоферментативными МКБ  
2. гетероферментативными МКБ  
3. любыми МКБ

Ответ: 1

5. В разводочном цикле жидких дрожжей используют...

1. термофильные МКБ  
2. МКБ  
3. смесь МКБ

Ответ: 1

6. Доля молочной кислоты в заквашенной заварке для жидких дрожжей (от массы заварки)...

1. 0,65-1,05 %  
2. 4-5 %  
3. 0,002-0,003 %  
4. 10-15 %

Ответ: 1

7. Кислотность заквашенной заварки...

1. 3-4 град  
2. 5-6 град  
3. 10-16 град  
4. 20-25 град

Ответ: 3

8. Температура воды для приготовления заварки...

1. 80-85 C  
2. 50-55 C  
3. 100 C  
4. не имеет значения

Ответ: 1

9. Добавление в заварку ржаной обдирной муки...

1. снижает количество водорастворимых веществ  
2. улучшает подъемную силу жидких дрожжей  
3. делает дрожжи более светлыми  
4. снижает автолитическую активность

Ответ: 2

10. Мука для приготовления заварки для жидких дрожжей должна быть...

1. с сильной клейковиной  
2. с низким количеством питательных веществ  
3. с высокой автолитической активностью

Ответ: 3

11. Начальная температура заваренной массы...

1. 20-30 C  
2. 63-65 C  
3. 80-90 C  
4. более 100 C

Ответ: 2

12. Продолжительность осахаривания заварки...

1. 10-15 мин  
2. 5-6 ч.  
3. 1-1,5 ч.  
4. 1 сутки

Ответ: 3

13. Объем отбираемых жидких дрожжей...

1. через 1 ч по 1/8 массы 2. через 2 ч по 1/4 массы 22 3. через 5 ч по 1/2 4. не нормируется

Ответ: 2

14. Оседание жидких дрожжей указывает на...

1. хорошее состояние дрожжевых клеток 2. плохое состояние дрожжевых клеток 3. высокую бродильную активность 4. размножение МКБ

Ответ: 2

15. Соотношение муки и воды при приготовлении жидких дрожжей по 1 варианту (охлаждение заварки в холодильнике)...

1. 1:1

2. 1:2

3. 1:8

4. 1:4

Ответ: 4

16. Конечная кислотность заквашенной заварки (1 вариант, без разведения водой)...

1. 5-7 град

2. 9-10 град

3. 15-16 град

4. 13-14 град

Ответ: 2

17. (1 вариант, без разведения водой)...

1. 50-55 %

2. 75-78 %

3. 88-91 %

4. 20-30 %

Ответ: 2

18. Влажность жидких дрожжей (2 вариант, с разведением водой)...

1. 50-55 %

2. 76-78 %

3. 88-91 %

Ответ: 3

19. Кислотность жидких дрожжей (1 вариант, без разведения водой)...

1. 2-3 град

2. 5-7 град

3. 7-10 град

4. 10-13 град

Ответ: 4

20. Кислотность жидких дрожжей (2 вариант, с разведением водой)...

1. 2-3 град

2. 5-7 град

3. 7-10 град

4. 10-13 град

Ответ: 3

21. В жидких дрожжах по сравнению с прессованными...

1. более активные дрожжевые клетки 2. дрожжевые клетки в состоянии анабиоза 3. низкая бродильная и мальтозная активность 4. больше дрожжевых клеток

Ответ: 1

22. Жидкие дрожжи не применяют для изделий из муки пшеничной...

1. высшего и 1 сорта

2. обойной

3. 2 сорта

Ответ: 1

23. Водно-мучная смесь, нагретая до температуры клейстеризации крахмала - это ...

1. простая заварка

2. заквашенная заварка

3. осахаренная заварка

4. сброженная заварка

Ответ: 1

24. Заварка, которую после охлаждения заквашивают молочно-кислыми бактериями...

1. простая заварка

2. заквашенная заварка

3. осахаренная заварка

4. сброженная заварка

Ответ: 2

25. Заварка, которую охлаждают и сбраживают дрожжами называют...

1. простая заварка

2. заквашенная заварка

3. осахаренная заварка

4. сброженная заварка

Ответ: 4

26. Заварка, полученная в результате амилолиза крахмала...

1. простая заварка      2. заквашенная заварка      3. осахаренная заварка      4. сброженная заварка  
Ответ: 3

27. Дозировка муки в опару при приготовлении теста на БГО (большой густой опаре)...  
1. 25-30 %      2. 45-50 %      3. 65-70 %      4. 80-85 %  
Ответ: 3

28. Дозировка муки в опару при приготовлении теста на густой опаре (традиционный способ)...  
1. 25-30 %      2. 45-50 %      3. 65-70 %      4. 90-95 %  
Ответ: 2

29. Продолжительность брожения густой опары...  
1. 180-270 мин      2. 30-40 мин      3. 250-300 мин  
Ответ: 1

30. Ржаная мука характеризуется тем, что ...  
1. в ней активна альфа-амилаза      2. белки образуют клейковину      3. мало сахаров      4. крахмал гидролизруется при высокой температуре  
Ответ: 1

31. В ржаной муке и в ржаном тесте всегда активна...  
1. протеиназа      2. липаза      3. альфа-амилаза      4. бета-амилаза  
Ответ: 3

32. Альфа-амилаза разлагает крахмал до...  
1. мальтозы      2. декстринов      3. аминокислот      4. глицерина и жирных кислот  
Ответ: 2

33. Наличие декстринов способствует образованию...  
1. липкого мякиша      2. пористости      3. ярко окрашенной корки      4. хлеба повышенного объема  
Ответ: 1

34. Высокая кислотность ржаного теста  
1.      повышает      2.      снижает      3.      не влияет на      4. улучшает вкус  
активность      альфа-      активность      альфа-      активность      альфа-  
амилазы      амилазы      амилазы      амилазы  
Ответ: 2

35. Высокую кислотность ржаного теста обеспечивают...  
1. дрожжи прессованные      2. мучные заварки      3. ржаные закваски      4. молочная сыворотка  
Ответ: 3

36. Вставьте пропущенное слово. Мукомольная промышленность для производства хлебопекарной муки использует ... вида зерна.  
1. четыре      2. три      3. два  
Ответ: 3

37. Вставьте пропущенное слово. Зерно используемое для производства муки содержит в большем количестве ...  
1. белки      2. жиры      3. углеводы  
Ответ: 3

38. Выберите несколько правильных вариантов ответа. Мукомольные свойства зерна характеризуют показатели:  
1. зольность      2. натура      3. пленчатость      4. цвет и блеск      5. стекловидность

Ответ: 1, 2, 5

39. Выберите несколько правильных вариантов ответа. По хлебопекарным свойствам зерно мягкой пшеницы делят на группы:

1. зерно, пригодное как для самостоятельного использования, так и в качестве улучшителя при смешивании;

2. зерно, пригодное лишь для самостоятельного использования;

3. зерно, для смешивания с зерном другой культуры;

4. зерно, нуждающееся в добавлении улучшителя;

5. зерно, нуждающееся как в добавлении улучшителя так и в добавлении зерна другой культуры.

Ответ: 1, 2, 4

40. Выберите несколько правильных вариантов ответа. Сорта пшеничной муки:

1. обойная

2. высший

3. первый

4. второй

5. третий

Ответ: 1, 2, 3, 4

41. Выберите несколько правильных вариантов ответа. Методы составления помольной смеси.

1. аналитический

2. графический

3. цифровой

4. ограничительный

Ответ: 1, 2

42. Выберите неправильный ответ. Под подготовкой зерна к помолу понимают:

1. сушку зерна

2. очистку зерна от примесей

3. обработку зерна в моечных машинах

4. активное вентилирование зерна

Ответ: 1, 4

43. Выберите неправильный ответ. При подготовке зерна к помолу применяют способы:

1. гидротермической обработки

2. сепарирование

3. триерование

4. шелушение

5. измельчение

Ответ: 4, 5

44. Вставьте пропущенные слова. Зерно перемещаясь в аспирационной колонке подвергается интенсивному воздействию ... ..

1. силы трения

2. воздушного потока

3. пара

Ответ: 2

45. Вставьте пропущенное слово. Для очистки зерна от примесей используют ... сита с треугольными, круглыми и продолговатыми отверстиями.

1. металлотканые

2. шелковые

3. капроновые

Ответ: 1

46. Вставьте пропущенные слова. Существует два способа кондиционирования зерна ... и ... .

1. теплое и холодное

2. горячее и мокрое

3. холодное и горячее

Ответ: 3

47. Сорт пшеничной муки, имеющий самую высокую зольность называется ...

1. обойная

2. высший

3. первый

4. второй

5. третий

Ответ: 1

48. Сорт пшеничной муки, с наиболее высоким содержанием клейковины согласно ГОСТ:

1. высший

2. первый

3. второй

Ответ: 2

49. Прибор для определения стекловидности зерна:

1. диафаноскоп

2. влагомер

3. ИДК - 1

4. весы

5. литровая пурка

Ответ: 1



2. триере
3. ситовом сепараторе
4. камнеотделительной машине
5. моечной машине
6. энтолейторе

Ответ: 6

58 Полученные в результате подготовки зерна к помолу отходы делят на:

1. категории
2. группы
3. фракции

Ответ: 1

59. Основной запасной углевод у большинства растений - это

1. клетчатка
2. крахмал
3. фруктоза
4. сахараза

Ответ: 3

60. «Сила» пшеницы с повышением содержания белка и стекловидности

1. повышается
2. в значительной степени уменьшается
3. уменьшается
4. не изменяется

Ответ: 3

61. Комплекс белковых веществ зерна, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу – это:

1. эндосперм
2. клейковина
3. амилаза
4. липаза

Ответ: 3

62. Дератизация – это уничтожение:

1. насекомых
2. грызунов
3. микроорганизмов
4. грибков

Ответ: 2

63. Активному развитию микроорганизмов препятствует:

1. повышенная влажность зерна;
2. высушивание зерна;
3. травмирование зерна;
4. наличие примесей.

Ответ: 2

64. При интенсивном дыхании зерновой массы без вентиляции ее влажность обычно:

1. увеличивается
2. уменьшается в значительной степени
3. слегка уменьшается
4. не изменяется

Ответ: 3

65. С повышением влажности зерно дышит:

1. интенсивнее
2. менее интенсивно
3. с такой же интенсивностью, что и ранее
4. с значительно меньшей интенсивностью

Ответ: 3

66. Легко удаляется при высушивании зерна:

1. химически связанная влага;
2. физико-химически связанная влага;
3. механически связанная влага;
4. все перечисленные выше.

Ответ: 3

67. Трудно выделять влагу из зерна:

1. химически связанную
2. физико-химически
3. механически связанную
4. все одинаково

связанную

Ответ: 3

68. В процессе шлифования ядра обычно не удаляются (не удаляется):

1. остатки цветковых пленок    2. плодовые оболочки    3. семенные оболочки    4. эндосперм

Ответ: 3

69. Крупа по сравнению с зерном при хранении:

1. намного более устойчивый продукт;  
2. более устойчивый продукт;  
3. менее устойчивый продукт;  
4. равный по устойчивости.

Ответ: 3

70. Отношение объема каши к объему крупы, взятой для варки, называется коэффициентом:

1. варки    2. разваримости    3. брожения    4. орошения

Ответ: 3

71. Магнитные установки применяются для отделения:

1. камушков;    2. насекомых;    3. щуплых зерен;    4. металломагнитных примесей

Ответ: 3

72. При помолах мягкой пшеницы вырабатывают манную крупу марки:

1. Т;    2. МТ;    3. М;    4. все перечисленные выше.

Ответ: 3

73. Полирование обычно основано на:

1. однократном ударе;    2. многократном ударе    3. дроблении    4. трении

Ответ: 3

74. При анализе на крупность муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта необходимы сита:

1. 23, №35    2. 43    3. 35, №43    4. 067, №38

Ответ: 2

75. Свежесть муки включает в себя:

1. цвет, влажность, зараженность  
2. цвет, вкус, влажность  
3. химические показатели  
4. цвет, запах, вкус и хруст

Ответ: 4

76. Зольность крупчатки, % (не более):

1. 0,55    2. 0,6    3. 0,75    4. 1,25

Ответ: 2

77. Больше содержит клейковины:

1. высший сорт хлебопекарной муки  
2. первый сорт хлебопекарной муки  
3. второй сорт хлебопекарной муки  
4. обойная хлебопекарная мука

Ответ: 2

78. Укажите содержание зерна в отходах в куколеотборнике.

1. не более 2%    2. не более 5%    3. не более 0,05%    4. не более 1%

Ответ: 1

79. Первый сорт макаронной муки:

1. крупка    2. крупчатка    3. полукрупка    4. используется на хлебопекарные цели

Ответ: 3

80. Блок магнитов магнитного сепаратора У1-БМП состоит :

1. из кольцевых постоянных магнитов, собранных в два комплекта
2. шести плоских магнитов, собранных в комплект.
3. двух цилиндрических магнитов
4. двух блоков подковообразных постоянных магнитов

Ответ: 2

81. Мука из проросшего зерна имеет вкус:

1. сладкий                            2. горький                            3. кислый                            4. пресный

Ответ: 1

### Вопросы для подготовки к зачету

1. Краткие сведения о зерне как объекте переработки в муку.
2. Составные части зерна и их технологическое значение.
3. Операции подготовки зерна к помолу.
4. Формирование помольных партий.
5. Очистка зерна от примесей.
6. Гидротермическая обработка зерна.
7. Основные операции размола зерна в муку.
8. Измельчение зерна при производстве муки.
9. Сортирование продуктов измельчения зерна.
10. Просеивание промежуточных продуктов измельчения зерна в отсевах.
11. Виды помолов пшеницы и ржи.
12. Помолы пшеницы и ржи в обойную муку.
13. Сортные помолы пшеницы.
14. Сортные помолы ржи.
15. Методы определения силы пшеничной муки. Определение по содержанию и качеству клейковины.
16. Клейковина и сила пшеничной муки.
17. Виды и сорта муки, используемые в хлебопекарном производстве
18. Понятие «сила пшеничной муки». Характеристика сильной и слабой муки и основные факторы от которых она зависит.
19. Газообразующая способность муки, методы ее определения.
20. Факторы, обуславливающие газообразующую способность муки.
21. Сахарообразующая способность муки и факторы ее обуславливающие.
22. Технологическое значение газообразующей способности муки
23. Хранение муки.
24. Процессы, происходящие при хранении муки, созревание пшеничной муки.
25. Сущность процесса созревания пшеничной муки.
26. Факторы, обуславливающие длительность процесса созревания пшеничной муки и пути его ускорения.
27. Где и с какой целью используют хлебопекарные дрожжи.
28. Какие условия являются оптимальными для жизнедеятельности дрожжей?
29. Какие дрожжи называются засевными, а какие товарными?
30. Показатели качества прессованных дрожжей.
31. Что называется дрожжевым молоком и по каким показателям регламентируется его качество?
32. Каковы особенности сушки дрожжей?
33. Какие требования предъявляются к сушеным дрожжам?
34. В чем отличие хлебопекарных дрожжей, полученных на специализированных и спиртовых заводах?

#### Шкала оценки тестов:

менее 50% – не зачтено;

более 50% – зачтено

#### Критерии оценки зачета:

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

**Задания  
на оценку уровня сформированности компетенций**

**ПК-2**

1. Под помольной партией понимают:
1. количество хранящегося зерна
  2. количество измельченного зерна
  3. партию зерна, поступившую в элеватор на хранение
  4. партию зерна, составленную в соответствии с рецептурой на основе имеющихся данных о качестве и количестве хранящегося зерна.

**Ответ: 4**

2. Выберите несколько правильных вариантов ответа. Сорты пшеничной муки:

1. обойная
2. высший
3. первый
4. второй
5. третий

**Ответ: 1, 2, 3, 4**

3. Жидкие дрожжи - это ...

1. заквашенная заварка с дрожжевыми клетками
2. закваска с прессованными дрожжами
3. водно-мучная смесь с дрожжами
4. прессованные дрожжи растворенные в воде

**Ответ: 1**

4. Вставьте пропущенные слова. Существует два способа кондиционирования зерна ... и ... .

1. теплое и холодное
2. горячее и мокрое
3. холодное и горячее

**Ответ: 3**

5. Белок, входящий в состав клейковины пшеницы:

1. анилин
2. зеин
3. лейкозин
4. глиадин

**Ответ: 4**

6. Больше содержит клейковины:

1. высший сорт хлебопекарной муки
2. первый сорт хлебопекарной муки
3. второй сорт хлебопекарной муки
4. обойная хлебопекарная мука

**Ответ: 2**

7. Легко удаляется при высушивании зерна:

1. химически связанная влага;
2. физико-химически связанная влага;
3. механически связанная влага;
4. все перечисленные выше.

**Ответ: 3**

8. Свойства зерновой массы
9. Сила муки – это....
10. Измельчение зерна при производстве муки
11. Виды хлебопекарных дрожжей
12. Виды хлебопекарных дрожжей
13. Сущность процесса созревания пшеничной муки

**МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«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).