

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы технологии функциональных продуктов питания**

**Направление подготовки 19.04.04** Технология продукции и организация  
общественного питания

**Профиль подготовки** Технология и организация производства продуктов питания

**Квалификация выпускник** магистр

## **1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.**

ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов.

**Знать:** основные принципы обогащения пищевых продуктов функциональными ингредиентами.

Этап 1: основные принципы обогащения пищевых продуктов волокнами.

Этап 2: основные принципы обогащения пищевых продуктов клетчаткой.

**Уметь:** разрабатывать нормативные документы на новые виды продуктов питания

Этап 1: разрабатывать технологии получения новые виды продуктов питания.

Этап 2: разрабатывать декларации на новые виды продуктов питания.

**Владеть:** навыками составления и оформления научно-технической документации.

Этап 1: навыками составления научно-технической документации.

Этап 2: навыками оформления научно-технической документации.

ПК-3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

**Знать:** влияние технологических факторов на сохранность биологически активных веществ в процессе производства и хранения функциональных пищевых продуктов.

Этап 1: влияние технологических факторов на сохранность биологически активных веществ в процессе производства.

Этап 2: влияние технологических факторов на хранение функциональных пищевых продуктов.

**Уметь:** обосновывать выбор функциональных пищевых ингредиентов при разработке продуктов питания нового поколения.

Этап 1: уметь обосновывать выбор растворимых пищевых волокон водорослей при разработке продуктов питания нового поколения.

Этап 2: уметь обосновывать выбор минералов при разработке продуктов питания нового поколения.

**Владеть:** навыками направленного регулирования химического состава пищевых систем с целью получения новых продуктов питания.

Этап 1: навыками расчета аминокислотного сора новых продуктов питания.

Этап 2: навыками расчета энергетической ценности новых продуктов питания

ПК-4: способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

**Знать:** влияние функциональных пищевых ингредиентов на технологические свойства сырья и качество готовой продукции.

Этап 1: влияние функциональных пищевых ингредиентов на технологические свойства сырья.

Этап 2: влияние функциональных пищевых ингредиентов на качество готовой продукции.

**Уметь:** анализировать химический состав пищевых продуктов и современные тенденции продуктов питания нового поколения.

Этап 1: анализировать химический состав пищевых продуктов.

Этап 2: анализировать современные тенденции продуктов нового поколения.

**Владеть:** навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований в области разработки функциональных пищевых продуктов.

Этап 1: навыками проведения теоретических исследований в области разработки функциональных пищевых продуктов.

Этап 2: навыками проведения экспериментальных исследований в области разработки функциональных пищевых продуктов.

ПК-7: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

**Знать:** способы рационального использования сырьевых ресурсов с высоким содержанием физиологически активных ингредиентов.

Этап 1: способы рационального использования сырьевых ресурсов с высоким содержанием витаминов.

Этап 2: способы рационального использования сырьевых ресурсов с высоким содержанием минеральных веществ.

**Уметь:** создавать математические модели, позволяющие оптимизировать параметры производства функциональных пищевых продуктов.

Этап 1: создавать математические модели влияния пищевых волокон и ферментных препаратов на качество готовых изделий.

Этап 2: создавать математические модели влияния пищевых волокон на хранение хлебобулочных изделий.

**Владеть:** навыками разработки моделей, позволяющих оптимизировать параметры производства продуктов питания и улучшать их качество.

Этап 1: навыками разработки моделей, позволяющих оптимизировать параметры производства продуктов питания.

Этап 2: навыками разработки моделей, позволяющих улучшать качество продуктов питания.

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-2: способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знать основные принципы обогащения пищевых продуктов волокнами, уметь разрабатывать технологии получения новые виды продуктов питания, владеть навыками составления научно-технической документации	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы и опрос в традиционной форме.
ПК-3: способностью	Способность оценивать эффективность затрат на	Знать влияние технологических факторов на	Проверка конспектов лекций, устная защита

оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.	сохранность биологически активных веществ в процессе производства, уметь обосновывать выбор растворимых пищевых волокон водорослей при разработке продуктов питания нового поколения, владеть навыками расчета аминокислотного сора новых продуктов питания.	выполненной работы и опрос в традиционной форме .
ПК-4: способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знать влияние функциональных пищевых ингредиентов на технологические свойства сырья, уметь анализировать химический состав пищевых продуктов, владеть навыками проведения теоретических исследований в области разработки функциональных пищевых продуктов.	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы и опрос в традиционной форме .
ПК-7: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Знать способы рационального использования сырьевых ресурсов с высоким содержанием витаминов, уметь создавать математические модели влияния пищевых волокон и ферментных препаратов качество готовых изделий, владеть навыками разработки моделей, позволяющих оптимизировать параметры производства продуктов питания.	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы и опрос в традиционной форме .

**Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе**

<b>Наименование компетенции</b>	<b>Критерии сформированности компетенции</b>	<b>Показатели</b>	<b>Процедура оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
ПК-2: способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов.	Способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов.	Знать основные принципы обогащения пищевых продуктов клетчаткой, уметь разрабатывать декларации на новые виды продуктов питания. Владеть навыками оформления научно-технической документации	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы и опрос в традиционной форме . Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме.

ПК-3: способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.	Способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.	Знать влияние технологических факторов на хранение функциональных пищевых продуктов. уметь обосновывать выбор минералов при разработке продуктов питания нового поколения, владеть навыками расчета энергетической ценности новых продуктов питания.	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы и опрос в традиционной форме . Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме.
ПК-4: способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знать влияние функциональных пищевых ингредиентов на качество готовой продукции, уметь анализировать современные тенденции продуктов нового поколения, владеть навыками проведения экспериментальных исследований в области разработки функциональных пищевых продуктов.	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы и опрос в традиционной форме Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме..
ПК-7: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Знать способы рационального использования сырьевых ресурсов с высоким содержанием минеральных веществ, меть создавать математические модели влияния пищевых волокон на хранение хлебобучочных изделий, владеть навыками разработки моделей, позволяющих улучшать качество продуктов питания.	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы и опрос в традиционной форме . Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме.

### 3. Шкалы оценивания

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

**Таблица 3 – Шкалы оценивания**

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	<b>A – (5+)</b>	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	<b>B – (5)</b>		
[70;85)	<b>C – (4)</b>	хорошо – (4)	
[60;70)	<b>D – (3+)</b>	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50;60)	<b>E – (3)</b>		
[33,3;50)	<b>FX – (2+)</b>	неудовлетворительно – (2)	

[0;33,3)	F – (2)		
----------	---------	--	--

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
<b>A</b>	<b>Превосходно</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	<b>отлично</b> (зачтено)
<b>B</b>	<b>Отлично</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
<b>C</b>	<b>Хорошо</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	<b>хорошо</b> (зачтено)
<b>D</b>	<b>Удовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	<b>удовлетворительно</b> (зачтено)
<b>E</b>	<b>Посредственно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	<b>удовлетворительно</b> (незачтено)

<b>FX</b>	<b>Условно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	<b>неудовлетворительно (незачтено)</b>
<b>F</b>	<b>Безусловно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

**Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах**

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки						
	незачтено			зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо	отлично	
	<b>F(2)</b>	<b>FX(2+)</b>	<b>E(3)*</b>	<b>D(3+)</b>	<b>C(4)</b>	<b>B(5)</b>	<b>A(5+)</b>
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

Таблица 6.1 -ПК-2: способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов. Этап 1.

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные принципы обогащения пищевых продуктов волокнами.	1. Принципы обогащения пищевых продуктов волокнами. 2. Классификация пищевых волокон.
Уметь: разрабатывать технологии получения новые виды продуктов питания.	1. Технологии получения новых видов продуктов питания. 2. Обогащение пищевых продуктов отрубями.
Навыки: владеть навыками разработки моделей, позволяющих оптимизировать параметры производства продуктов питания.	1. Факторы, способствующие оптимизации параметров производства продуктов питания. 2. Разработка моделей, позволяющих оптимизировать параметры производства продуктов питания.

Таблица 7.1 - ПК-2: способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов. Этап 2.

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные принципы обогащения пищевых продуктов клетчаткой.	1.Химический состав клетчатки. 2.Технологии получения функциональных продуктов питания с использованием клетчатки.
Уметь: разрабатывать декларации на новые виды продуктов питания.	1..Виды деклараций. 2.Оформление деклараций.
Навыки: навыками оформления научно-технической документации.	1.Оформление технического паспорта на предприятия общественного питания. 2.Разработка ТУ на новые продукты функционального назначения.

Таблица 6.2- ПК-3: способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия. Этап 1.

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: влияние технологических факторов на сохранность биологически активных веществ в процессе производства.	1.Технологические процессы обогащения биологически активными веществами продуктов питания. 2.Характеристика биологически активных веществ.
Уметь: обосновывать выбор растворимых пищевых волокон водорослей при разработке продуктов питания нового поколения	1.Химический состав растворимых пищевых волокон водорослей. 2.Биологическая ценность продуктов питания , включающих растворимые пищевые волокна водорослей.
Навыки: владеть навыками расчета аминокислотного сора новых продуктов питания.	1.Расчет аминокислотного сора новых продуктов питания. 2.Показатели, влияющие на значение аминокислотного сора.

Таблица 7.2- ПК-3: способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия. Этап 2.

Наименование знаний, умений,	Формулировка типового контрольного задания
------------------------------	--

навыков и (или) опыта деятельности	или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: влияние технологических факторов на хранение функциональных пищевых продуктов.	1.Режимы и способы хранения функциональных пищевых продуктов. 2.Факторы, влияющие на сроки хранения функциональных пищевых продуктов.
Уметь: обосновывать выбор минералов при разработке продуктов питания нового поколения.	1.Минеральные вещества, используемые при обогащении продуктов питания. 2.Биодоступность минеральных веществ.
Навыки: владеть навыками расчета энергетической ценности новых продуктов питания.	1.Расчет энергетической ценности продуктов питания. 2.Факторы, способствующие повышению энергетической ценности продуктов функционального назначения.

Таблица 6.3 -ПК-4: способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Этап 1.

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: влияние функциональных пищевых ингредиентов на технологические свойства сырья.	1. Виды функциональных пищевых ингредиентов. 2.Влияние функциональных пищевых ингредиентов на влажность полуфабрикатов.
Уметь: анализировать химический состав пищевых продуктов.	1.Определение влажности в продуктах функционального назначения. 2.Определение жира в продуктах функционального назначения.
Навыки: владеть навыками проведения теоретических исследований в области разработки функциональных пищевых продуктов.	1.Принципы разработки новых функциональных пищевых продуктов. 2.Требования, предъявляемые к новым функциональным продуктам питания.

Таблица 7.3 -ПК-4: способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Этап 2.

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: влияние функциональных пищевых ингредиентов на качество готовой продукции.	1. Влияние функциональных пищевых ингредиентов на влажность продуктов 2. Влияние функциональных пищевых ингредиентов на кислотность продуктов питания
Уметь: анализировать современные тенденции продуктов нового	1.Современные аспекты разработки и применения продуктов функционального

поколения	назначения. 2.Пищевая ценность функциональных продуктов питания.
Навыки: владеть навыками проведения экспериментальных исследований в области разработки функциональных пищевых продуктов.	1.Методика проведения экспериментальных исследований в области разработки функциональных пищевых продуктов. 2.Экспертиза новых функциональных пищевых продуктов.

Таблица 6.4 - ПК-7: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях. Этап 1.

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: способы рационального использования сырьевых ресурсов с высоким содержанием витаминов.	1.Способы обогащения пищевых продуктов витаминами. 2.Группы витаминов используемых, для производства функциональных продуктов.
Уметь: создавать математические модели влияния пищевых волокон и ферментных препаратов качество готовых изделий.	1. Влияние пищевых волокон на качество готовых изделий. 2. Влияние ферментных препаратов на качество готовых изделий.
Навыки: владеть навыками проведения теоретических исследований в области разработки функциональных пищевых продуктов.	1. Проведение теоретических исследований в области разработки функциональных пищевых продуктов. 2. Правила проведения испытаний функциональных пищевых продуктов.

Таблица 7.4 - ПК-7: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях. Этап 2.

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: способы рационального использования сырьевых ресурсов с высоким содержанием минеральных веществ.	1. Технологии рационального использования сырьевых ресурсов с высоким содержанием минеральных веществ. 2.Группы минеральных веществ, используемых для обогащения пищевых продуктов.
Уметь: создавать математические модели влияние пищевых волокон на хранение хлебобулочных изделий.	1.Факторы, влияющие хранение хлебобулочных изделий. 2. Влияние пищевых волокон на хранение хлебобулочных изделий.
Навыки: владеть навыками разработки моделей, позволяющих улучшать качество продуктов питания.	1.Факторы, влияющие на качество функциональных продуктов питания. 2. Влияние технологий получения функциональных продуктов питания, на их качество.

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

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

**Таблица 8 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная защита выполненной работы.
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов

**Таблица 9 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме.

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

**Текущий контроль** успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

**Устная форма** позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизировано и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

–при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

–продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

–не раскрыто основное содержание учебного материала;

–обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

–допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

–не сформированы компетенции, умения и навыки.

Доклад–подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

–соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;

–проблемность / актуальность;

–новизна / оригинальность полученных результатов;

–глубина / полнота рассмотрения темы;

–доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность

выводов;

–логичность / структурированность / целостность выступления;

–речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);

–используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);

–наглядность / презентабельность (если требуется);

–самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться группой преподавателей/экспертов. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

–индивидуальное (проводит преподаватель)

–групповое (проводит группа экспертов);

–ориентировано на оценку знаний

–ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Критерии оценки при собеседовании:

- глубина и систематичность знаний;

- адекватность применяемых знаний ситуации;

-Рациональность используемых подходов;

- степень проявления необходимых качеств;

- Умение поддерживать и активизировать беседу;

- проявленное отношение к определенным

**Промежуточная аттестация** – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, рефератов, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественное типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественное (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.)

#### **6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.