

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

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

Б1.В.ДВ.04.02 Проектирование предприятий общественного питания

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки Технология и организация производства продуктов питания

Квалификация выпускника магистр

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

Наименование и содержание компетенции

ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции,

Знать: основные направления научно-технического прогресса в области проектирования предприятий общественного питания

Этап 1: основные направления научно-технического прогресса в области развития проектирование предприятий общественного питания

Этап 2: основные направления научно-технического прогресса в области развития предприятий общественного питания

Уметь: пользоваться нормативно-технической документацией

Этап 1: сбор исходных данных для проектирования предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации

Этап 2: разрабатывать проектно-сметную документацию предприятий общественного питания

Владеть: навыками проведения стандартных расчетов расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов; расчета и подбора технологического оборудования; расчета площадей помещений,

Этап 1: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

Этап 2: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации

Наименование и содержание компетенции

ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности

Знать: санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации процесса производства на санаторно-курортных предприятиях общественного питания

Этап 1: санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;

Этап 2: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

Уметь: эффективно использовать сырьё, оборудование для осуществления технологических процессов

Этап 1: производить расчет с технологического оборудования для производства продуктов питания

Этап 2: производить расчет сырья для производства продуктов общественного питания

Владеть: навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений технологии и техники

Этап 1: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации

Этап 2: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;

Наименование и содержание компетенции

ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания

Знать: классификацию и технологические свойства сырья и полуфабрикатов лечебного назначения

Этап 1: характеристику сырья для производства продуктов питания

Этап 2: технологические свойства сырья для производства продуктов питания

Уметь: анализировать причины брака, выпуска продукции низкого качества, принимать участие по их устранению

Этап 1: анализировать причины брака, связанные с качеством сырья

Этап 2: анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом

Владеть: навыками организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции общественного питания, технологию производства продуктов питания

Этап 1: навыками организации технологического процесса предприятий общественного питания

Этап 2: навыками расчетов технологического процесса предприятий общественного питания

Наименование и содержание компетенции

ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг

Знать: Принципы организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции

Этап 1: новейшие достижения в технологии производства продуктов общественного питания

Этап 2: способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов общественного питания

Уметь: оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований качества готовой продукции

Этап 1: применять теоретические знания для решения научно-исследовательских задач

Этап 2: применять теоретические знания для решения научно-производственных задач

Владеть: навыками в проектировании предприятий с использованием компьютерных программ, позволяющих 3D моделирование.

Этап 1: навыками разработки технологических процессов при производстве продуктов общественного питания

Этап 2: навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов общественного 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
ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции,	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Знать: основные направления научно-технического прогресса в области проектирования предприятий общепита Уметь: организовать проектирование предприятия общепита в соответствии с требованиями нормативно-технической документации Владеть: навыками проведения стандартных расчетов расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов; расчета и подбора технологического оборудования; расчета площадей помещений	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы, Проверка полученных результатов
ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знать: санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации процесса производства на санаторно-курортных предприятиях общественного питания Уметь: эффективно использовать сырье, оборудование для осуществления технологических процессов Владеть навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений технологии и техники	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы, Проверка полученных результатов
ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области	Знать: классификацию и технологические свойства сырья и полуфабрикатов лечебного назначения Уметь: анализировать причины брака, выпуска продукции низкого качества, принимать участие по их устранению Владеть: навыками организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции общественного питания, технологию производства продуктов питания	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы, Проверка полученных результатов

	производства продуктов питания		
ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	готовность к созданию моделей для исследований и использованию практических навыков в проектировании предприятий общественного питания.	Знать: Принципы организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции Уметь: оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований качества готовой продукции Владеть: навыками в проектировании предприятий с использованием компьютерных программ, позволяющих 3D моделирование.	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы, Проверка полученных результатов

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции,	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Знать: основные направления научно-технического прогресса в области развития предприятий общественного питания Уметь: разрабатывать проектно-сметную документацию предприятий общественного питания Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы, Проверка полученных результатов
ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знать: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; Уметь: производить расчет сырья для производства продуктов общественного питания Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы, Проверка полученных результатов зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

		предприятия питания;	
ПК-18: владением фундаментальным и разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знать: технологические свойства сырья для производства продуктов питания Уметь: анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом Владеть навыками расчетов технологического процесса предприятий общественного питания	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы, Проверка полученных результатов зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	готовность к созданию моделей для исследований и использованию практических навыков в проектировании предприятий общественного питания.	Знать: способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов общественного питания Уметь: применять теоретические знания для решения научно-производственных задач Владеть: навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов общественного питания	

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]	A – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	B – (5)		
[70;85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	незачтено
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
A	Превосходно – 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.	(зачтено)отлично
B	Отлично – 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.	
C	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения	но)хорошо
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы,	удовлетво рительно
E	Посредственно – 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	льноУдовлетвори-
FX	Условно неудовлетворительно – 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.	(незачтено)неудовлетворительно
F	Безусловно неудовлетворительно – 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	
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[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 - ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

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 направления научно-технического прогресса в области проектирования предприятий общепита	1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. 2. ЛР Нормативная документация на основе, которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). 3. Основные этапы разработки проектной документации
Уметь: организовать проектирование предприятия общепита в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	4. ЛР Стадии разработки и состав проекта. Типовое и индивидуальное проектирование. 5. ЛР Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.
Навыки: проведения стандартных расчетов расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов; расчета и подбора технологического оборудования; расчета площадей помещений,	6. Состав функциональных групп помещений 7. Принципы размещения предприятий общественного питания различных типов

Таблица 6.2 - ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности **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: санитарно-	1. Требования к технологии приготовления блюд

эпидемиологические требования, предъявляемые к организации процесса производства на санаторно-курортных предприятиях общественного питания	лечебно-профилактического питания 2. ЛР Изучение рекомендаций по размещению общедоступных предприятий общественного питания
Уметь: эффективно использовать сырье, оборудование для осуществления технологических процессов	3. Оборудование, участвующее в процессе производства продуктов лечебного питания 4. Требования к оборудованию и его размещению в помещениях предприятий общепита
Навыками: разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений технологии и техники	5. ЛР Техничко-экономическое обоснование проекта 6. Проектирование заготовочных предприятий общественного питания

Таблица 6.3 - ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания **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: классификацию и технологические свойства сырья и полуфабрикатов лечебного назначения	1. Основное и дополнительное сырье, для производства различных блюд 2. Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.
Уметь: анализировать причины брака, выпуска продукции низкого качества, принимать участие по их устранению	3. Влияние качества сырья на качество готовой продукции 4. Дефекты продуктов питания, возникающие при использовании некачественного сырья
Навыки: навыками организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции общественного питания, технологию производства продуктов питания	5. ЛР Расчёт расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов 6. Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.

Таблица 6.4 - ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг **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: Принципы организации технологического процесса приготовления разнообразной	1. Режим работы заготовочных и производственных цехов предприятий общепита

кулинарной продукции	2. Расчёт расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов
Уметь: оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований качества готовой продукции	3. ЛР Технологический расчёт и подбор механического, холодильного и теплового оборудования 4. ЛР Расчёт численности работников
Навыки: в проектировании предприятий с использованием компьютерных программ, позволяющих 3D моделирование.	5. Общие принципы компоновки помещений и размещения оборудования в производственных цехах. 6. Характеристика меню, методика его разработки для разных типов предприятий питания.

Таблица 7.1 ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции, **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 направления научно-технического прогресса в области развития предприятий общественного питания	1. Научные основы общественного питания. 2. Теории и концепции функционального питания 3. Государственная политика в области здорового питания населения России
Уметь: разрабатывать проектно-сметную документацию предприятий общественного питания	4. ЛР Основные направления реконструкции действующих предприятий. 5. ЛР Планировочные решения заготовочных и производственных предприятий
Навыки: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации	6. Требования к безопасности работы оборудования, сроки хранения и реализации продукции 7. Характеристика технического проекта, рабочих чертежей, расчетно-пояснительной записки.

Таблица 7.2 - ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности **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: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;	1. Технологические требования к проектированию помещений для приёма и хранения продуктов, 2. Общие принципы объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания

	различных типов
Уметь: производить расчет сырья для производства продуктов общественного питания	3. Порядок расчёта и подбора механического и подъёмно-транспортного оборудования. 4. Методика расчета сырья по физиологическим нормам потребления продуктов.
Навыками: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;	5. ЛР Технологические требования к проектированию помещений для потребителей. 6. ЛР Оборудование помещений для потребителей. Планировка раздаточных линий.

Таблица 7.3 - ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания **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: технологические свойства сырья для производства продуктов питания	1. Традиционные и нетрадиционные виды сырья для производства продуктов общественного назначения 2. Роль питания в жизнедеятельности людей различных профессий
Уметь: анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом	3. Стадии разработки и состав проекта. Типовое и индивидуальное проектирование. 4. Дефекты продуктов общественного питания, связанные с нарушением технологического процесса
Навыки: навыками расчетов технологического процесса предприятий общественного питания	5. ЛР Порядок расчёта, подбор оборудования для варки продукции (бульоны соусы, сладкие блюда). 6. ЛР Методики расчета численности работников производства, графики выхода на работу.

Таблица 7.4- ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг **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 кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов общественного питания	1. Принципы размещения помещений на плане. Привести планировочное решение столовой с экспликацией помещений. 2. Особенности компоновки горячего цеха на плане предприятия. 3. Расчет и подбор специализированного оборудования горячих цехов.
Уметь: применять теоретические знания для решения научно-производственных задач	4. ЛР Особенности проектирования холодных цехов на предприятиях общественного питания. Схема размещения холодного цеха предприятия. 5. ЛР Методика расчета пекарного шкафа 6. ЛР Требования, предъявляемые к проектированию кулинарных цехов.
Навыки: навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов	7. ЛР Методы расчёта пропускной способности торговых залов, пути увеличения пропускной способности зала.

общественного питания	8. ЛР Моечные отделения. Особенности их размещения и компоновки. Пути механизации трудоёмких процессов.
-----------------------	---

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

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
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

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
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, 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 искажившие 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.е. 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.