

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б1.В. ДВ.10.01 Технология мяса и мясопродуктов**

**Направление подготовки:** 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Профиль подготовки:** Технология производства и переработки продукции животноводства

**Квалификация выпускника:** бакалавр

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

### **ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства**

**Знать:**

Этап 1: необходимое сырье для производства колбасных изделий

Этап 2 первичная обработка мясной продукции

**Уметь:**

Этап 1: определять качество сырья для переработки и производства колбасных изделий

Этап 2 проводить анализы мясной продукции

**Владеть:**

Этап 1: методами отбора проб

Этап 2: определением фальсификации продуктов животноводства

### **ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья**

**Знать:**

Этап 1: общую структуру отрасли, состояние, тенденции её развития;

Этап 2: сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию

**Уметь:**

Этап 1: составлять технологические схемы переработки скота и птицы с указанием параметров технологического процесса

Этап 2: составлять рациональные схемы первичной переработки сырья по совершенствованию действующих технологических процессов на основе анализа качества сырья и требований к конечной продукции

**Владеть:**

Этап 1: расчета выхода сырья и производства продукции при первичной переработке скота и птицы

Этап 2: составления перечня и технологических характеристик вторичных продуктов убоя

### **ПК-10 готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства**

**Знать:**

Этап 1: сущность процессов хранения и переработки мяса.

Этап 2: технологию хранения и переработки мяса

**Уметь:**

Этап 1: принимать технологические решения на основе химического состава и технологических свойств сырья.

Этап 2: анализировать производственную ситуацию на конкретном перерабатывающем предприятии

**Владеть:**

Этап 1: владеть знаниями для выбора оптимальных и безопасных технологий переработки мяса

Этап 2: обеспечивающих качество, безопасность и максимальный выход продукции.

## **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   | Показатель   | Процедура оценивания  |
|---|---|--|---|
| ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства                                     | готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства                                      | Знать необходимое сырье для производства колбасных изделий<br>Уметь определять качество сырья для переработки и производства колбасных изделий<br>Владеть методами отбора проб   | Проверка конспектов лекций.<br>Устная (письменная) защита выполненной работы.<br>Проверка полученных результатов, рефератов.<br>Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме |
| ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья   | готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья  | Знать общую структуру отрасли, состояние, тенденции её развития;<br>Уметь составлять технологические схемы переработки скота и птицы с указанием параметров технологического процесса<br>Владеть расчета выхода сырья и производства продукции при первичной переработке скота и птицы | Проверка конспектов лекций.<br>Устная (письменная) защита выполненной работы.<br>Проверка полученных результатов, рефератов.<br>Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме |
| ПК-10 готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства | готов использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства | знать сущность процессов хранения и переработки мяса.<br>уметь принимать технологические решения на основе химического состава и технологических свойств сырья.  | Проверка конспектов лекций.<br>Устная (письменная) защита выполненной работы.<br>Проверка   |

|                |  |  |  |
|----------------|--|--|--|
| животноводства |  | владеть знаниями для выбора оптимальных и безопасных технологий переработки мяса | полученных результатов, рефератов. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме |
|----------------|--|--|--|

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

| <b>Наименование компетенции</b>   | <b>Критерии сформированности компетенции</b>   | <b>Показатель</b>  | <b>Процедура оценивания</b>   |
|---|--|--|---|
| ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства | готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства | Знать первичная обработка мясной продукции<br>Уметь проводить анализы мясной продукции<br>Владеть определением фальсификации продуктов животноводства  | Проверка конспектов лекций<br>Устная (письменная) защита выполненной работы.<br>Проверка полученных результатов, рефератов. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме |
| ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья     | готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья   | знать сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;<br>уметь составлять рациональные схемы первичной переработки сырья по совершенствованию действующих технологических процессов на основе анализа качества сырья и требований к конечной продукции;<br>владеть составлением | Проверка конспектов лекций.<br>Устная (письменная) защита выполненной работы.<br>Проверка полученных результатов, рефератов. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в                   |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   |   | перечня и технологических характеристик вторичных продуктов убоя.  | традиционной форме   |
| ПК-10 готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства | готов использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства | знать технологию хранения и переработки мяса; уметь анализировать производственную ситуацию на конкретном перерабатывающем предприятии; владеть обеспечивающих качество, безопасность и максимальный выход продукции | Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, рефератов. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме |

### 3. Шкала 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</b> – (5+)          | отлично – (5)             | зачтено   |
| [85;95)                   | <b>B</b> – (5)           |                           |           |
| [70;85)                   | <b>C</b> – (4)           | хорошо – (4)              |           |
| [60;70)                   | <b>D</b> – (3+)          | удовлетворительно – (3)   | незачтено |
| [50;60)                   | <b>E</b> – (3)           |                           |           |
| [33,3;50)                 | <b>FX</b> – (2+)         | неудовлетворительно – (2) |           |
| [0;33,3)                  | <b>F</b> – (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>(зачтено)отлично</b> |
| <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>С</b>  | <b>Хорошо</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения  | хорошо                          |
| <b>Д</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,   | удовлетворительно               |
| <b>Е</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  | удовлетворительно               |
| <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. | (незачтено) неудовлетворительно |
| <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 - ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. 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: необходимое сырье для производства колбасных изделий                       | 1. Общая технология колбасного производства<br>2. Убой крупного рогатого скота<br>3. Убой мелкого рогатого скота                           |
| Уметь: определять качество сырья для переработки и производства колбасных изделий | 1. Качество сырья для переработки и производства колбасных изделий   |
| Навыки: методами отбора проб  | 1. Отбор проб мяса<br>2. Отбор проб колбасных изделий  |

**Таблица 7 -ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. 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 первичная обработка мясной продукции                          | 1. Технология первичной переработки крупного рогатого скота<br>2. Технология первичной переработки птицеводческой продукции                                |
| Уметь: проводить анализы мясной продукции                           | 1. Оценка качества туш убойных животных<br>2. Определение упитанности туш крупного рогатого скота<br>3. Определение упитанности туш мелкого рогатого скота |
| Навыки: владеть определением фальсификации продуктов животноводства | 1. Методы обеззараживания мясопродуктов  |

**Таблица 8 - ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для**

### переработки сельскохозяйственного сырья. 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: общую структуру отрасли, состояние, тенденции её развития;             | 1.современное состояние перерабатывающих предприятий<br>2.общая структура перерабатывающей промышленности<br>3.развитие перерабатывающей промышленности в Оренбургской области |
| Уметь: составлять технологические схемы переработки скота и птицы с указанием | 1 Понятие качества мяса<br>2. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность мяса<br>3 Основные характеристики животных тканей   |
| Навыки: расчета выхода сырья и производства продукции при первичной           | 1.Влияние сроков хранения<br>2.Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов<br>3.Контроль качества обвалки мясных отрубов<br>4. Отбор образцов в проведении зачистки |

**Таблица 9 - ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья. 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 сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;   | 1.современное состояние перерабатывающих предприятий<br>2. переработка мясной продукции в современных условиях  |
| уметь составлять рациональные схемы первичной переработки сырья по совершенствованию действующих технологических процессов на основе анализа качества сырья и требований к конечной продукции; | 1.определять качество продукции лабораторными методами<br>2.самостоятельно дать органолептическую оценку продукции животноводства для проведения сертификации<br>3. стандарты продукции |
| Навыки: владеть составлением перечня и   | 1. технология эмульгированных и комбинированных мясопродуктов<br>2. технология реструктурированных мясопродуктов и изделий  |



|   |   |
|---|---|
| технологических характеристик вторичных продуктов убоя. | комбинационного типа<br>3. технология изготовления эмульгированных и комбинированных мясopодуKтов |
|---|---|

**Таблица 10 - ПК-10 готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. 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 сущность процессов хранения и переработки мяса.  | 1. основные компоненты биохимических показателей мяса<br>2. основные компоненты физико-химических показателей мяса   |
| уметь принимать технологические решения на основе химического состава и технологических свойств сырья. | 1. биохимические и физико-химические процессы при обработке мяса<br>2. биохимические и физико-химические процессы при выработке колбасных изделий<br>3. биохимические и физико-химические процессы при выработке мясных полуфабрикатов |
| Навыки:<br>владеть знаниями для выбора оптимальных и безопасных технологий переработки мяса            | 1. охлаждение<br>2. подмораживание<br>3. замораживание и размораживание<br>4. сублимационная сушка   |

**Таблица 11- ПК-10 готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. 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:<br>технологию хранения и переработки мяса  | 1. хранение в охлажденном виде<br>2. хранение в замороженном виде<br>3. режимы хранения<br>4. сроки хранения                               |
| Уметь:<br>анализировать производственную ситуацию на конкретном перерабатывающем предприятии. | 1. общие сведения<br>2. созревание мяса  |
| Навыки:<br>обеспечивающих качество, безопасность и максимальный выход продукции               | 1. введение<br>2. физические свойства мяса<br>3. химические свойства мяса  |

**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 12 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 (письменная) защита выполненной работы.                       |
| Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий) | Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки | Проверка полученных результатов, рефератов                           |
| Промежуточная аттестация  | Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине    | Экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме |

**Таблица 13 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 (письменная) защита выполненной работы                  |
| Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий) | Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки | Проверка полученных результатов, рефератов                     |
| Промежуточная аттестация  | Знания, умения и навыки   | Экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной |

|  |   |       |
|--|---|-------|
|  | соответствующие<br>изученной дисциплине | 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.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

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 систематизированно 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.

**Письменная форма** приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1)оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

–умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с

планом,

- самостоятельность,
- активность интеллектуальной деятельности,
- творческий подход к выполнению поставленных задач,
- умение работать с информацией,
- умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

- конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие теме;
- обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие

наиболее работ

- журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);
- глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;
- соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;
- наличие элементов новизны теоретического или практического характера;
- практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность,

грамотность, наглядность представления информации

–графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

-соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

-уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

-аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

-культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

**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.

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

По итогам экзамена, как правило, выставляется оценка по шкале порядка: «отлично»- 21-25 баллов; «хорошо»- 17,5-21 балл; «удовлетворительно»- 12,5-17,5

баллов; «неудовлетворительно»- 0-12,5 баллов.

**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.

1. Типовые контрольные задания (предоставляются варианты заданий курсовых работ)