

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

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

**Б1.Б.12 – Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и  
продуктов переработки**

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

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

**Квалификация выпускника** бакалавр

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

	2
2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования	4
3. Шкала оценивания	6
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	7
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	11
6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	14

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

**ОПК-6 готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.**

**Знать:**

Этап 1: теоретические основы качества товаров.

Этап 2: химический состав сельскохозяйственной продукции.

**Уметь:**

Этап 1: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов.

Этап 2: проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**Владеть:**

Этап 1: применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности.

Этап 2: методами сравнительного анализа потребительских свойств сельскохозяйственных товаров.

**ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.**

**Знать:**

Этап 1: методологию оценки качества товаров.

Этап 2: факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения.

**Уметь:**

Этап 1: проводить анализ причин возникновения дефектов и брака; продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению.

Этап 2: обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации сельскохозяйственных товаров.

**Владеть:**

Этап 1: методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции.

Этап 2: методами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь сельскохозяйственных товаров.

**ПК-22 владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.**

**Знать:**

Этап 1: требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Этап 2: методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров.

**Уметь:**

Этап 1: определять показатели качества товаров и уровень качества товаров.

Этап 2: применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья.

**Владеть:**

Этап 1: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Этап 2: направлениями использования продукции в зависимости от ее качества.

## 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	Способы оценки
1	2	3	4
ОПК-6 готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.	готов оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.	<b>Знать:</b> теоретические основы качества товаров <b>Уметь:</b> использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов. <b>Владеть:</b> применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности	Устный опрос.
ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	готов реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	<b>Знать:</b> методологию оценки качества товаров <b>Уметь:</b> проводить анализ причин возникновения дефектов и брака; продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению <b>Владеть:</b> методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции	Устный опрос.
ПК-22 владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	владеет методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	<b>Знать:</b> требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <b>Уметь:</b> определять показатели качества товаров и уровень качества товаров <b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению	Устный опрос.

		показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
--	--	---	--

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ОПК-6 готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.	готов оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.	<b>Знать:</b> химический состав сельскохозяйственной продукции <b>Уметь:</b> проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <b>Владеть:</b> методами сравнительного анализа потребительских свойств сельскохозяйственных товаров	Устный опрос.
ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	готов реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	<b>Знать:</b> факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения <b>Уметь:</b> обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации сельскохозяйственных товаров <b>Владеть:</b> владеть методами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь сельскохозяйственных товаров	Устный опрос.
ПК-22 владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственн	владеет методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственно о сырья и продуктов	<b>Знать:</b> методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров	Устный опрос.

ого сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	их переработки, образцов почв и растений	<b>Уметь:</b> применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья <b>Владеть:</b> основными направлениями использования продукции в зависимости от ее качества	
--	--	--	--

### 3. Шкала оценивания.

Университет использует систему оценок соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Система оценок и описание систем оценок представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 - Система оценок

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 системы оценок

ECTS	Описание оценок	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	<b>хорошо</b>
<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,	<b>удовлетворительно</b>
<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	<b>удовлетворительно</b>
<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>удовлетворительно</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.	<b>(незачтено) неудовлетворительно</b>

**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 5 - ОПК-6 готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.  
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
<b>Знать:</b> теоретические основы качества товаров	1. Товароведение как наука о товаре. Автоматическая идентификация и штриховое кодирование. 2. Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров.

	3. Основные принципы, правила и режимы хранения продовольственных товаров Товарные потери.
<b>Уметь:</b> использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов.	1. Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов 2. Характеристика убойных животных. Мясная продуктивность. 3. Морфология и химический состав мясного сырья.
<b>Владеть:</b> применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности	1. Виды порчи мяса. 2. Товароведная классификация и маркировка мяса. 3. Сортная разделка мясных туш.

ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. 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
<b>Знать:</b> методологию оценки качества товаров	1. Товароведная классификация и маркировка. 2. Сортная разделка мясных туш. 3. Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий, мясных консервов, мясных копченостей, полуфабрикатов.
<b>Уметь:</b> проводить анализ причин возникновения дефектов и брака; продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению	1. Товароведная характеристика и оценка качества мяса птицы. 2. Товароведная характеристика и оценка качества субпродуктов. 3. Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок.
<b>Владеть:</b> методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции	1. Химический состав, пищевая ценность. 2. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. 3. Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны, творога.

ПК-22 владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений. 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
<b>Знать:</b> требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и	1. Химический состав, пищевая ценность. 2. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. 3. Товароведная характеристика и оценка качества

готовой продукции	сливочного и топленого масла.
<b>Уметь:</b> определять показатели качества товаров и уровень качества товаров	1. Товароведная характеристика и оценка качества сыров. 2. Твердые, мягкие, рассольные, плавленые. 3. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
<b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1. Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. 2. Виды, требования к качеству. 3. Упаковка, маркировка, хранение.

Таблица 6 - ОПК-6 готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки. 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
<b>Знать:</b> химический состав сельскохозяйственной продукции	1. Товароведная характеристика и оценка качества козевенного сырья. 2. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. 3. Товароведная характеристика и оценка качества кишечного, ферментного, эндокринного сырья, крови.
<b>Уметь:</b> проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	1. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. 2. Товароведная характеристика и оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы. 3. Оценка качества соленых, маринованных, сушеных, вяленых и копченых рыбных продуктов.
<b>Владеть:</b> методами сравнительного анализа потребительских свойств сельскохозяйственных товаров	1. Товароведная характеристика и оценка качества яиц. 2. Строение, химический состав, пищевая ценность. 3. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. 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
---	--

<p><b>Знать:</b> факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность.</li> <li>2. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.</li> <li>3. Товароведная характеристика и оценка качества меда и сахарных кондитерских изделий, химический состав, пищевая ценность.</li> </ol>
<p><b>Уметь:</b> обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации сельскохозяйственных товаров</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды, требования к качеству.</li> <li>2. Упаковка, маркировка, хранение.</li> <li>3. Товароведная характеристика и оценка качества меда.</li> </ol>
<p><b>Владеть:</b> владеть методами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь сельскохозяйственных товаров</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Товароведная характеристика и оценка качества сахарных кондитерских изделий.</li> <li>2. Химический состав, пищевая ценность.</li> <li>3. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.</li> </ol>

ПК-22 владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений. Этап 2.

<p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>	<p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>
<p><b>Знать:</b> методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Потребительские свойства товаров.</li> <li>2. Классификация и кодирование товаров.</li> <li>3. Свойства товаров.</li> </ol>
<p><b>Уметь:</b> применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Товарные свойства шкурок пушных зверей.</li> <li>2. Пушно-меховое сырье.</li> <li>3. Виды товарной рыбы и рыбных продуктов.</li> </ol>
<p><b>Владеть:</b> основными направлениями использования продукции в зависимости от ее качества</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Фальсификация икры.</li> <li>2. Товароведение и оценка качества охлажденной и мороженой рыбы.</li> <li>3. Качество и пороки мяса птицы.</li> </ol>

##### **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 9 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	Проверка отчета, 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, контрольных работ, индивидуальных домашних заданий
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

**Таблица 10 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	Проверка отчета, 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, контрольных работ, индивидуальных домашних заданий
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен, 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, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение);
- 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 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 искавшие 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

**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.

**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. Комплект билетов.