

**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.В.ДВ.03.02 История пищевых производств

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.

ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

Знать:

Этап 1: знать основные закономерности развития пищевой индустрии.

Этап 2: знать ключевые события в истории развития различных отраслей пищевой промышленности

Уметь:

Этап 1: уметь объяснять общий ход развития истории пищевых производств

Этап 2: уметь объяснять роль отдельных событий и роль отдельных личностей в истории становления отдельных пищевых отраслей

Владеть:

Этап 1: владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии

Этап 2: опыт формулирования выводов и формирования собственного взгляда на историю пищевого производств

ПК-4 - готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства

Знать:

Этап 1: знать основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства

Этап 2: знать современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства

Уметь:

Этап 1: уметь применять основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства

Этап 2: уметь применять современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства.

Владеть:

Этап 1: владеть навыками применения основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства

Этап 2: владеть навыками применения современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства

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

Знать:

Этап 1: биологические свойства продукции растениеводства, животноводства и их особенности, как объекта хранения и переработки;

Этап 2: основы государственного нормирования качества растительных, животноводческих продуктов.

Уметь:

Этап 1: уметь определять продуктивность животных

Этап 2: уметь определять качество продукции животноводства

Владеть:

Этап 1: владеть практическими навыками определения продуктивности животных

Этап 2: владеть практическими навыками определения качества продукции животноводства и ее переработки.

ПК-6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей

Знать:

Этап 1

знать виды плодов и овощей, используемых в животноводстве.

Этап 2

знать способы использования плодов и овощей в животноводстве.

Уметь:

Этап 1

уметь определять качество плодов и овощей, используемых в животноводстве.

Этап 2

уметь использовать технологии хранения и переработки плодов и овощей для животноводства.

Владеть:

Этап 1

владеть навыками определения качества плодов и овощей, используемых в животноводстве.

Этап 2

владеть навыками технологии хранения и переработки плодов и овощей для животноводства.

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
ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знать: знать основные закономерности развития пищевой индустрии. Уметь: уметь объяснить общий ход развития истории пищевых производств Владеть: владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов
ПК-4 - готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Знать: знать основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства Уметь: уметь применять основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства Владеть: владеть навыками применения	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов

		основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства	
ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: биологические свойства продукции растениеводства, животноводства и их особенности, как объекта хранения и переработки; Уметь: уметь определять продуктивность животных Владеть: владеть практическими навыками определения продуктивности животных	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов
ПК-6 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	готов реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать: знать виды плодов и овощей, используемых в животноводстве Уметь: уметь определять качество плодов и овощей, используемых в животноводстве Владеть: владеть навыками определения качества плодов и овощей, используемых в животноводстве	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знать: знать ключевые события в истории развития различных отраслей пищевой промышленности Уметь: уметь объяснять роль отдельных событий и роль отдельных личностей в истории становления отдельных пищевых отраслей Владеть: опыт формулирования выводов и формирования собственного взгляда на	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

		историю пищевого производств.	
ПК-4 - готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Знать: знать современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства Уметь: уметь применять современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства. Владеть: владеть навыками применения современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: основы государственного нормирования качества растительных, животноводческих продуктов. Уметь: уметь определять качество продукции животноводства Владеть: владеть практическими навыками определения качества продукции животноводства и ее переработки.	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ПК-6 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	готов реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать: знать способы использования плодов и овощей в животноводстве Уметь: уметь использовать технологии хранения и переработки плодов и овощей для животноводства Владеть: владеть навыками технологии хранения и переработки плодов и овощей для животноводства.	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

3. Шкала оценивания.

Университет использует систему оценок 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)	незачтено
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Описание оценок	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.	отлично (зачтено)
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 учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	хорошо (зачтено)
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	удовлетворительно (зачтено)

Е	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	удовлетворительно (незачтено)
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.	
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 - ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции. 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: знать основные закономерности развития пищевой индустрии	Возникновение основ пищевых производств (X-XVII вв.) Изготовление продуктов питания в период абсолютной монархии (XVIII в.) Промышленный переворот и производство продуктов питания

	<p>(первая половина XIX в.) Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.) Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы Первый этап зеленой революции Продовольственная самодостаточность России</p>
<p>Уметь: уметь объяснять общий ход развития истории пищевых производств</p>	<p>Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.) Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.) Выдающиеся продовольственные предприниматели Общинные начала социально-экономической жизни и продовольственного обеспечения (VI – X вв.) Возникновение основ пищевых производств (X–XVII вв.) Изготовление продуктов питания в период абсолютной монархии (XVIII в.)</p>
<p>Навыки: владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии</p>	<p>Мясо в питании человека Молоко в питании человека Крупнейшие производители мяса и молока за рубежом Промышленный переворот и производство продуктов питания (первая половина XIX в.) Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.) Монополии и кооперативы в пищевых производствах (начало XX в.)</p>

Таблица 7 - ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции. 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>Знать: знать ключевые события в истории развития различных отраслей пищевой промышленности</p>	<p>Производство говядины и молока Производство свинины Продукция коневодства Продукция овцеводства и козоводства Хлеботорговцы и мукомолы Кондитеры, булочники, гастрономы и виноделы Сахарозаводчики, мастера молочного производства, рыбопромышленники и чаеоторговцы Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонала</p>
<p>Уметь: уметь объяснять роль отдельных событий и роль отдельных личностей в истории становления отдельных пищевых отраслей</p>	<p>Производство мяса и яиц с.-х. птицы Инкубация яиц с.-х. птицы Основные предприятия по производству продукции животноводства в Оренбургской области Продовольственный кризис во время первой мировой войны и революционного 1917 года Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920 гг.) НЭП и воссоздание продовольственной базы страны (1921-</p>

	1928)
Навыки: опыт формулирования выводов и формирования собственного взгляда на историю пищевого производств	Рыбоводство Кролиководство Звероводство Промышленная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства (первая половина 30-х гг.) Создание пищевой индустрии (вторая половина 30-х гг.) Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.)

Таблица 8 - ПК-4 - готовностью реализовывать технологии производства 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: знать современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Мясо птицы как источник основных питательных веществ для человека Яйца сельскохозяйственной птицы в питании человека Крупнейшие производители мяса и яиц сельскохозяйственной птицы за рубежом Восстановление и преобразование пищевых производств (1945-1953 гг.) Объективизм и волюнтаризм в решении продовольственной проблемы Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.)
Уметь: уметь применять современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства.	Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.) Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.) Продовольственная достаточность мировой цивилизации Продовольственная программа (1982 г.) Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.) Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране
Навыки: владеть навыками применения современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Крупнейшие производители мясопродуктов за рубежом Крупнейшие переработчики молока за рубежом Государственная программа по развитию сельского хозяйства 2013-2020 гг. Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век Второй этап зеленой революции Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы

Таблица 9 - ПК-4 - готовностью реализовывать технологии производства 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: биологические свойства продукции рас-	Классификация мясопродуктов Продукты переработки молока

тениеводства, животноводства и их особенности, как объекта хранения и переработки;	Использование отходов перерабатывающей промышленности
Уметь: уметь определять продуктивность животных	Исторические аспекты перерабатывающих производств Основные проблемы перерабатывающей промышленности Современное состояние перерабатывающей промышленности
Навыки: владеть практическими навыками определения продуктивности животных	Мясопродукты Молочные продукты

Таблица 10 - 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: основы государственного нормирования качества растительных, животноводческих продуктов.	Продукты из мяса птицы Переработка яиц Побочная продукция животноводства
Уметь: уметь определять качество продукции животноводства	Приручение и одомашнивание животных Современное состояние свиноводства страны, области Крупнейшие предприятия по переработки молока в стране и Оренбургской области Крупнейшие предприятия по переработки мяса в стране и Оренбургской области
Навыки: владеть практическими навыками определения качества продукции животноводства и ее переработки.	Основные способы консервирования известные людям в древности. Автор изобретения способа тепловой стерилизации консервов. Первый в России консервный завод. Автор изобретения автоклава. Современное состояние консервной отрасли пищевой промышленности Пищевая ценность меда. Бортничество в Древней Руси. Основные медовые напитки, популярные на Руси Медоварение на Руси в XVI–XVII вв. Сыта и сбитель

Таблица 11 - 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: основы государственного нормирования качества растительных, животноводческих продуктов	Изготовление продуктов питания в период абсолютной монархии (XVIII в.) Промышленный переворот и производство продуктов питания (первая половина XIX в.) Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.) Монополии и кооперативы в пищевых производствах (начало XX в.) Мастера молочного производства, рыбопромышленники

Уметь: уметь определять качество продукции животноводства	Продовольственный кризис во время первой мировой войны и революционного 1917 года Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920 гг.) НЭП и воссоздание продовольственной базы страны (1921-1928 гг.) Промышленная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства (первая половина 30-х гг.) Создание пищевой индустрии (вторая половина 30-х гг.)
Владеть: владеть практическими навыками определения качества продукции животноводства и ее переработки	Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.) Восстановление и преобразование пищевых производств (1945-1953 гг.) Объективизм и волонтаризм в решении продовольственной проблемы Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.) Продовольственная программа (1982 г.) Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.) Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране

Таблица 12 - ПК-6 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей. 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: знать виды плодов и овощей, используемых в животноводстве	Продукты из мяса птицы Переработка яиц Побочная продукция животноводства
Уметь: уметь определять качество плодов и овощей, используемых в животноводстве	Приручение и одомашнивание животных Современное состояние свиноводства страны, области Крупнейшие предприятия по переработки молока в стране и Оренбургской области Крупнейшие предприятия по переработки мяса в стране и Оренбургской области
Навыки: владеть навыками определения качества плодов и овощей, используемых в животноводстве	Основные способы консервирования известные людям в древности. Автор изобретения способа тепловой стерилизации консервов. Первый в России консервный завод. Автор изобретения автоклава. Современное состояние консервной отрасли пищевой промышленности Пищевая ценность меда. Бортничество в Древней Руси. Основные медовые напитки, популярные на Руси Медоварение на Руси в XVI–XVII вв. Сыта и сбитень

Таблица 13 - ПК-6 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков
--	---

(или) опыта деятельности	и (или) опыта деятельности
Знать: знать способы использования плодов и овощей в животноводстве	Изготовление продуктов питания в период абсолютной монархии (XVIII в.) Промышленный переворот и производство продуктов питания (первая половина XIX в.) Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.) Монополии и кооперативы в пищевых производствах (начало XX в.) Мастера молочного производства, рыбопромышленники
Уметь: уметь использовать технологии хранения и переработки плодов и овощей для животноводства	Продовольственный кризис во время первой мировой войны и революционного 1917 года Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920 гг.) НЭП и воссоздание продовольственной базы страны (1921-1928 гг.) Промышленная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства (первая половина 30-х гг.) Создание пищевой индустрии (вторая половина 30-х гг.)
Владеть: владеть навыками технологии хранения и переработки плодов и овощей для животноводства.	Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.) Восстановление и преобразование пищевых производств (1945-1953 гг.) Объективизм и волонтаризм в решении продовольственной проблемы Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.) Продовольственная программа (1982 г.) Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.) Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране

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 14 - 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	Основные умения и навыки,	Устная (письменная) защита

(лабораторных) работ	соответствующие теме работы	
Самостоятельная работа (самостоятельное изучение вопросов, подготовка к занятиям)	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

Таблица 15 - 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 (письменная) защита
Самостоятельная работа (самостоятельное изучение вопросов, подготовка к занятиям)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

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

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

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ 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.

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: рефераты.

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения.

Критерии оценки (собственно текста реферата и защиты):

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат и др.);
- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество использованных источников (7-10);
- владение материалом

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 качественной типа (по шкале наименований «зачтено» / «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.)

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

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

1. Типовые контрольные задания.