

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

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

Б1.В. ДВ.09.02 Производство экологически безопасность продукции животноводства

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.

ОПК-6 способностью использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда

Знать:

Этап1: теоретические основы безопасности пищевого сырья и продуктов питания.

Этап2: теоретические основы качества пищевого сырья и продуктов питания.

Уметь:

Этап1: использовать концепции системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ.

Этап2: использовать концепции системы обеспечения качества продовольствия в РФ.

Владеть:

Этап 1: основные принципы системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ.

Этап 2: основные принципы системы обеспечения качества продовольствия в РФ.

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

Знать:

Этап1: Теоретические основы безопасности пищевого сырья и продуктов питания.

Этап2: Теоретические основы качества пищевого сырья и продуктов питания

Уметь:

Этап1: Использовать концепции системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ.

Этап2: Использовать концепции системы обеспечения качества продовольствия в РФ.

Владеть:

Этап 1: Основные принципы системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ.

Этап 2: Основные принципы системы обеспечения качества продовольствия в РФ.

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

Знать:

Этап 1: производства экологически безопасной продукции животноводства и птицеводства

Этап 2: санитарно-профилактические мероприятия по предупреждению инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных

Уметь:

Этап1: предотвращать возникновение и утилизировать отходы сельскохозяйственного производства

Этап2: выявлять инфекционные и инвазионные заболеваний сельскохозяйственных животных

Владеть:

Этап 1: использования новейших научно -технических достижений в целях реализации малоотходных и безотходных технологий

Этап 2: методами контроля ветеринарно-санитарных показателей на предприятиях по переработке сырья животного происхождения, с целью обеспечения качества сырья и безопасность продуктов животного происхождения

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

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ОПК-6 способностью использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда	способен использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда	Знать теоретические основы безопасности пищевого сырья и продуктов питания Уметь использовать концепции системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ. Владеть основные принципы системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ.	Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, рефератов. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ПК-7 готовностью реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	готов реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Знать Теоретические основы безопасности пищевого сырья и продуктов питания Уметь Использовать концепции системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ. Владеть Основные принципы системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ.	Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, рефератов. 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 производства экологически безопасной продукции животноводства и птицеводства Уметь предотвращать возникновение и утилизировать отходы сельскохозяйственного	Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных

		производства Владеть использованием научно-технических достижений в целях реализации малоотходных и безотходных технологий	результатов, рефератов. 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
1	2	3	4
ОПК-6 способностью использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда	Способен использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда	Знать теоретические основы качества пищевого сырья и продуктов питания Уметь использовать концепции системы обеспечения качества продовольствия в РФ. Владеть основными принципами системы обеспечения качества продовольствия в РФ.	Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, рефератов. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ПК-7 готовностью реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	готов реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Знать Теоретические основы качества пищевого сырья и продуктов питания. Уметь Использовать концепции системы обеспечения качества продовольствия в РФ. Владеть Основными принципами системы обеспечения качества продовольствия в РФ.	Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, рефератов. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ПК-5 готовностью реализовывать	готов реализовывать технологии хранения и	Знать санитарно-	Проверка конспектов

технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	переработки продукции растениеводства и животноводства	профилактические мероприятия по предупреждению инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных Уметь выявлять инфекционные и инвазионные заболевания сельскохозяйственных животных Владеть методами контроля ветеринарно-санитарных показателей на предприятиях по переработке сырья животного происхождения, с целью обеспечения качества сырья и безопасность продуктов животного происхождения	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]	A – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	B – (5)		
[70;85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	незачтено
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
------	---------------------	--------------------

А	Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	(зачтено)отлично
В	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.	
С	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой	(но)хорошо
Д	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы,	Удовлетво рительно
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	ю)удовлетворительно
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.	(не)удовлетворительно
Ф	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.	(незачтено)неудовлетворительно

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 – ОПК-6 - способностью использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда.. 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: теоретические основы безопасности пищевого сырья и продуктов питания	1.Значение животноводства в народном хозяйстве. 2.Современное состояние животноводства в России 3. Состояние животноводства в Оренбургской области
Уметь: использовать концепции системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ.	1.Системы контроля безопасности продуктов питания 2.Безопасность пищевых продуктов
Навыки: основные принципы системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ.	1.Развитие международных программ и современное состояние животноводства в России 2.Развитие международных программ и современное состояние животноводства в Оренбургской области

Таблица 7 - ОПК-6 - способностью использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда. Этап 2

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

навыков и (или) опыта деятельности	(или) опыта деятельности
Знать: теоретические основы качества пищевого сырья и продуктов питания	1.Этапы проведения гигиенической экспертизы 2.Гигиеническое нормирование качества и безопасности пищевых продуктов
Уметь: использовать концепции системы обеспечения качества продовольствия в РФ.	1.Изучив вопрос развития молочной и мясной промышленности, в РФ примите решение о целесообразности развития скотоводства в вашем хозяйстве. 2.Необходимые санитарно-гигиенические и зоотехнические мероприятия, которые должны соблюдать при получении высококачественного молока и мяса на ферме
Навыки: основные принципы системы обеспечения качества продовольствия в РФ	1.Состояние и перспективы развития мясного хозяйства и отдельных отраслей мясной промышленности в РФ 2.Изучить вопрос производства мяса, обоснуйте необходимость его переработки 3.изучение основных оборудования при производстве мясной продукции

Таблица 8 - ПК-7 готовностью реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов 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
Знать: теоретические основы безопасности пищевого сырья и продуктов питания.	1.Актуальные проблемы безопасности сельскохозяйственной продукции 2.Применение пищевых добавок при хранении продуктов питания 3.Генномодифицированная продукция
Уметь: использовать концепции системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ.	1.Контроль безопасности сельскохозяйственной продукции в Оренбургской области 2. Показатели продовольственной безопасности Российской Федерации и критерии их оценки
Навыки: основные принципы системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ	1. Концепция государственной политики в области здорового питания 2. Критерии обеспечения продовольственной безопасности в России 3. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности

Таблица 9 - ПК-7 готовностью реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов 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
Знать: теоретические	1 Развитие международных программ

основы качества пищевого сырья и продуктов питания	2 Европейские системы контроля безопасности продуктов питания: новые перспективы на гармонизированной правовой базе
Уметь: использовать концепции системы обеспечения качества продовольствия в РФ.	1. Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации 2. Механизмы и ресурсы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации
Навыки: основные принципы системы обеспечения качества продовольствия в РФ.	1. Основные направления государственной экономической политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации

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: производства экологически безопасной продукции животноводства и птицеводства	1. Цель, задача и содержание гигиенической экспертизы 2. Этапы проведения гигиенической экспертизы 3. Гигиеническое нормирование качества и безопасности пищевых продуктов
Уметь: предотвращать возникновение и утилизировать отходы сельскохозяйственного производства	1. Потенциальная опасность пищевых компонентов 2. Роль балластных компонентов в питании 3. Влияние антиалиментарных веществ на безопасность пищевых продуктов 4. Токсичные компоненты пищевых продуктов
Навыки: использования новейших научно-технических достижений в целях реализации малоотходных и безотходных технологий	1. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии 2. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой 3. Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии 4. Ботулизм

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: санитарно-профилактические мероприятия по предупреждению	1. Потенциально опасные химические вещества – нитраты 2. Потенциального риска инфекционной опасности пищевых продуктов

инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных	
Уметь: выявлять инфекционные и инвазионные заболеваний сельскохозяйственных животных	1. Обеззараживания мяса и мясные продукты 2. Способы обеззараживания молока 3. Дезинфекция сырья
Навыки: методами контроля ветеринарно-санитарных показателей на предприятиях по переработке сырья животного происхождения, с целью обеспечения качества сырья и безопасность продуктов животного происхождения	1. Акты отбора проб 2. Нормативно-технические документы и стандарты

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

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 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	Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

Таблица 13 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 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	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.);
- 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 исказившие содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

– продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

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.

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 (предоставляются варианты заданий рефератов)