

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

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

Б1.В.ДВ.03.02 Биохимия сельскохозяйственной продукции

Направление подготовки *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

Профиль подготовки *Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*

Квалификация выпускника *бакалавр*

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

ОПК-2: способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования

Знать:

Этап 1: Состав, строение, свойства и биологические функции основных групп углеводов, липидов.

Этап 2: Состав, строение, свойства и биологические функции азотистых, фенольных и терпеноидных соединений, витаминов, органических кислот, алкалоидов и гликозидов, эфирных масел.

Уметь:

Этап 1: Прогнозировать ход биохимических процессов в соответствии с принципами биохимической энергетики

Этап 2: Прогнозировать ход биохимических процессов в зависимости от условий окружающей среды.

Владеть:

Этап 1: Терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции

Этап 2: Терминами и понятиями биохимии при обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

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

Знать:

Этап 1: Биохимические процессы при послеуборочном дозревании, обработке, хранении и переработке растительной продукции.

Этап 2: Химический состав молока, мяса и вторичного мясного и молочного сырья; биохимические процессы при хранении и переработке молочной и мясной продукции; биохимические и физико-химические изменения в молоке и мясе при нагревании и механической обработке, замораживании и дефростации, воздействии ферментов микроорганизмов

Уметь:

Этап 1: Применять знания о биохимических процессах при обосновании технологий производства

Этап 2: Применять знания о биохимических процессах при обосновании хранения и переработки продукции животноводства

Владеть:

Этап 1: Навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств продукции растениеводства.

Этап 2: Навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств продукции животноводства

ПК-21: способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Знать:

Этап 1: Методы определения показателей растениеводческой продукции

Этап 2: Методы определения показателей животноводческой продукции

Уметь:

Этап 1: Прогнозировать ход биохимических процессов в соответствии с принципами биохимической энергетики

Этап 2: Прогнозировать ход биохимических процессов в зависимости от условий окружающей среды.

Владеть:

Этап 1: Терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции

Этап 2: Терминами и понятиями биохимии при обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и 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
1	2	3	4
ОПК-2	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	знать: состав, строение, свойства и биологические функции основных групп углеводов, липидов. уметь: прогнозировать ход биохимических процессов в соответствии с принципами биохимической энергетики владеть: терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции	устный опрос, письменный опрос
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	знать: биохимические процессы при послеуборочном дозревании, обработке, хранении и переработке растительной продукции. уметь: применять знания о биохимических процессах при обосновании технологий производства владеть: навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств продукции растениеводства	устный опрос, письменный опрос
ПК-21	способностью применять современные методы научных	знать: методы определения показателей растениеводческой продукции уметь: прогнозировать ход	устный опрос, письменный опрос

	исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	биохимических процессов в соответствии с принципами биохимической энергетики владеть: терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции	
--	--	--	--

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ОПК-2	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	знать: состав, строение, свойства и биологические функции азотистых, фенольных и терпеноидных соединений, витаминов, органических кислот, алкалоидов и гликозидов, эфирных масел уметь: прогнозировать ход биохимических процессов в зависимости от условий окружающей среды; владеть: терминами и понятиями биохимии при обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	устный опрос, письменный опрос
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	знать: химический состав молока, мяса и вторичного мясного и молочного сырья; биохимические процессы при хранении и переработке молочной и мясной продукции; биохимические и физико-химические изменения в молоке и мясе при нагревании и механической обработке, замораживании и дефростации, воздействии ферментов микроорганизмов уметь: применять знания о биохимических процессах при обосновании хранения и переработки продукции животноводства владеть: Навыками аналитической работы по	устный опрос, письменный опрос

		определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств продукции животноводства	
ПК-21	способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>знать: методы определения показателей животноводческой продукции</p> <p>уметь: прогнозировать ход биохимических процессов в зависимости от условий окружающей среды</p> <p>владеть: терминами и понятиями биохимии при обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.</p>	устный опрос, письменный опрос

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 – 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	Критерии оценивания	Традиционная шкала
A	Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	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.	
С	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)
E	Посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	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.	неудовлетворительно (незачтено)
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.	неудовлетворительно (незачтено)

Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах

Этапы	Формирование оценки
-------	---------------------

формирования компетенций	незачтено			зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо	отлично	
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 6.1 - ОПК-2: способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. 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: состав, строение, свойства и биологические функции основных групп углеводов, липидов	Какие типы связей формируют первичную структуру нуклеиновых кислот? 1) ионные 2) гидрофобные 3) водородные 4) пептидные 5) сложноэфирные Интерфероны - это молекулы: 1) простых белков и гликопротеинов 2) одноцепочечной РНК 3) двухцепочечной РНК 4) фосфопротеинов 5) гемопротеинов
Уметь: прогнозировать ход биохимических процессов в соответствии с принципами биохимической энергетики	В окислительно-восстановительных реакциях не участвует витамин: 1) PP 2) B ₂ 3) A 4) H 5) C
Навыки: терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции	Легумины и вицилины +1) запасные белки семян гороха; 2) запасные белки семян сои 3) запасные белки семян фасоли 4) запасные белки семян пшеницы

Таблица 6.2 - 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
Знать: биохимические процессы при послеуборочном дозревании, обработке, хранении и переработке растительной продукции;	В сырых клубнях картофеля содержание крахмала чаще всего составляет 1) 10-18 % 2) 11-18 % +3) 12-18 % 4) 12-16 %
Уметь: применять знания о биохимических процессах при обосновании технологий производства	Сферосомы – это 1) сферические частицы диаметром 0,5 мкм, вооруженные липопротеиновой мембраной. +2) сферические частицы диаметром 0,5 мкм, окружённые липопротеиновой мембраной. 3) сферические частицы диаметром 0,8 мкм, окружённые липопротеиновой мембраной.
Навыки: навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств продукции растениеводства	Определение нитратов в растительной продукции: 1. Определение по внешнему виду. 2. Определение нитратов с помощью качественных реакций. 3. Спектрофотометрические методы 4. Метод газожидкостной хроматографии. 5. Ионметрический метод

Таблица 6.3 - ПК-21: способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. 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: методы определения показателей растениеводческой продукции	Кислотное число жира. 1) это количество миллиграммов гидроксида калия, которое необходимо для нейтрализации свободных жирных кислот, содержащихся в 1 т жира +2) это количество миллиграммов гидроксида калия, которое необходимо для нейтрализации свободных жирных кислот, содержащихся в 1 г жира 3) это количество килограммов гидроксида калия, которое необходимо для нейтрализации свободных жирных кислот, содержащихся в 1 г жира
Уметь: прогнозировать ход биохимических процессов в соответствии с принципами биохимической энергетики	О начале интенсивного синтеза жиров можно судить 1) по изменению синтетического коэффициента +2) по изменению дыхательного коэффициента 3) по изменению созревания семян 4) по изменению синтеза жира

<p>Навыки: терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Важным показателем, характеризующим питательную ценность овощей, является</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) содержание сухих веществ, определяющих выход готовой продукции +2) содержание сухих веществ, определяющих выход полезной продукции 3) содержание других веществ, определяющих выход полезной продукции
--	--

Таблица 7.1 - ОПК-2: способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. 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: состав, строение, свойства и биологические функции азотистых, фенольных и терпеноидных соединений, витаминов, органических кислот, алкалоидов и гликозидов, эфирных масел</p>	<p>1. Химический состав зерна пшеницы: + 1) вода – 15 %, белок – 13,2 %, безазотистые экстрактивные вещества – 66,1 %, жир – 2,0 %, клетчатка – 1,8 %, зола – 1,9 % 2) вода – 5 %, белок – 23,2 %, безазотистые экстрактивные вещества – 66,1 %, жир – 2,0 %, клетчатка – 1,8 %, зола – 1,9 % 3) вода – 20 %, белок – 3,2 %, безазотистые экстрактивные вещества – 56,1 %, жир – 12,0 %, клетчатка – 1,8 %, зола – 1,9 %</p> <p>2. Вещества, снижающие риск фотоокислительных повреждений клеток за счет уменьшения количества активных форм кислорода: +1) антоцианы 2) халконы 3) катехины</p>
<p>Уметь: прогнозировать ход биохимических процессов в зависимости от условий окружающей среды;</p>	<p>Влияние алкалоидов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) могут влиять на некоторые пути метаболизма – ингибируют синтез белка, хлорофилла, действие ферментов гликолиза. 2) регулируют pH клеточного сока, путем связывания органических кислот. 3) участвуют в поддержании ионного баланса. 4) повышают устойчивость растений к патогенам

<p>Навыки: терминами и понятиями биохимии при обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>5. Жирно-кислотный состав липидов добавки представлен, в основном кислотами: +1) пальмитиновой, пальмитолеиновой, олеиновой, линолевой и стеариновой 2) пальмитиновой, пальмитолеиновой, олеиновой, линолевой и стеариновой + CO₂ 3) пальмитиновой, пальмитолеиновой, олеиновой, линолевой и стеариновой 4) пальмитиновой, пальмитолеиновой, олеиновой, линолевой и линоленовой</p>
--	---

Таблица 7.2 - ОПК-6: готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки. 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: химический состав молока, мяса и вторичного мясного и молочного сырья; биохимические процессы при хранении и переработке молочной и мясной продукции; биохимические и физико-химические изменения в молоке и мясе при нагревании и механической обработке, замораживании и дефростации, воздействии ферментов микроорганизмов</p>	<p>5. Кислотность сыворотки после постановки зерна должна достигать: +1) 13–15 ° Т 2) 13–16 ° Т 3) 11–15 ° Т 4) 10–14 ° Т 6. В подготовленное молоко вносят закваску из чистых культур: 1) ароматообразующие стрептококки +2) молочнокислых стрептококков 3) вкусообразующие стрептококки 4) ароматообразующие стафиллококки В организме животных белки, как правило, не запасаются, исключение: 1) альбумин яиц, казеин яиц. 2) альбумин мяса, казеин молока. 3) альбумин молока, казеин молока. +4) альбумин яиц, казеин молока.</p>
<p>Уметь: применять знания о биохимических процессах при обосновании хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>Скорость ферментативных реакций зависит от: +1) температуры, концентрации фермента, концентрации субстрата, рН. 2) температуры, концентрации фермента, концентрации субстрата, рН мяса. 3) температуры, концентрации фермента, концентрации субстрата, рН среды.</p>
<p>Навыки: навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств продукции животноводства</p>	<p>1. Способ обработки дермы крупного рогатого скота 1) 20 %-ным раствором щелочи в присутствии сульфата или хлорида натрия при 20°С 2) 30 %-ным раствором щелочи в присутствии сульфата или хлорида натрия при 20°С +3) 10 %-ным раствором щелочи в присутствии сульфата или хлорида натрия при 20°С 4) 10 %-ным раствором щелочи в присутствии</p>

	сульфата или хлорида натрия при 10°C
--	--------------------------------------

Таблица 7.3 - ПК-21: способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. 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: методы определения показателей животноводческой продукции	<p>Определение аммиака (качественная реакция).</p> <p>+1) метод основан на взаимодействии аммиака, образующегося при порче рыбы, с соляной кислотой и появлении при этом облачка хлористого аммония.</p> <p>2) метод основан на взаимодействии аммиака, образующегося при порче рыбы, с соляной кислотой и появлении при этом облачка перистого аммония.</p> <p>3) метод основан на взаимодействии аммония, образующегося при порче рыбы, с соляной кислотой и появлении при этом облачка хлористого аммония.</p>
Уметь: прогнозировать ход биохимических процессов в зависимости от условий окружающей среды;	<p>Буферная способность белков молока объясняется наличием</p> <p>+1) аминных и карбоксильных групп.</p> <p>2) амидных и карбоксильных групп</p> <p>3) амонийных и карбоксильных групп</p>
Навыки: терминами и понятиями биохимии при обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>Сычужное свертывание молока проходит две стадии:</p> <p>+1) ферментативную и коагуляционную.</p> <p>2) гидролизную и коагуляционную</p> <p>3) ферментативную и водянистую</p> <p>4) ферментивную и коагуляционную</p>

5.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 8 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
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, индивидуальных домашних заданий
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	

Таблица 9 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работ
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, индивидуальных домашних заданий
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

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

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.

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.)

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.