

**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.08.01 - Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров

Направление подготовки: 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки: ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: бакалавр

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

ПК-4 - способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

Знать:

Этап 1: классификацию и ассортимент продовольственных товаров;

Этап 2: химический состав и пищевую ценность продовольственных товаров.

Уметь:

Этап 1: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия;

Этап 2: проводить ветеринарно-санитарные мероприятия для выпуска доброкачественной продукции.

Владеть:

Этап 1: подходом формирования ассортимента товаров для предприятия;

применение нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности;

Этап 2: владение методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие.

ПК-5 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Знать:

Этап 1: методы ветеринарно-санитарной профилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений;

Этап 2: современную ветеринарно-санитарную технику, средства и методы, технические основы их использования на объектах ветнадзора.

Уметь:

Этап 1: решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке;

Этап 2: определять цели, задачи, объемы ветеринарно-санитарных обработок применительно к конкретным объектам ветнадзора.

Владеть:

Этап 1: методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров;

Этап 2: методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар; уверенное ориентирование на рынке предложения продовольственных товаров в огромном ассортименте.

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 |
| ПК-4 способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач | способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач | Знать: классификацию и ассортимент продовольственных товаров; Уметь: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия; Владеть: подходом формирования ассортимента товаров для предприятия; применение нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности. | Устный опрос |
| ПК-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы | готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы | Знать: методы ветеринарно-санитарной профилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений; Уметь: решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного | Устный опрос |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке;</p> <p>Владеть: методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров.</p> | |
|--|--|--|--|

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

| Наименование компетенции | Критерии сформированности компетенции | Показатели | Процедура оценивания |
|---|--|---|----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК-4 способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач | способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач | <p>Знать: химический состав и пищевую ценность продовольственных товаров.</p> <p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарные мероприятия для выпуска доброкачественной продукции.</p> <p>Владеть: владение методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие.</p> | Устный опрос |
| ПК-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы | готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы | <p>Знать: современную ветеринарно-санитарную технику, средства и методы, технические основы их использования на объектах ветнадзора.</p> <p>Уметь: определять цели, задачи, объемы ветеринарно-санитарных обработок</p> | Устный опрос |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | применительно к конкретным объектам ветнадзора. Владеть: методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар; уверенное ориентирование на рынке предложения продовольственных товаров в огромном ассортименте. | |
|--|--|---|--|

3. Шкалы 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 |
|----------|--|------------------------------|
| 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) |
| 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 | неудовлетворительно (незачтено) |

| | | |
|--|------------------|--|
| | 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 | [0-13,3) | [13,3-20) | [20-24) | [24-28) | [28-34) | [34-38) | [38-40) |
| Этап 2 | [0-25) | [25;37,5) | [37,5;45) | [45;52,5) | [52,5;63,75) | [63,8;71,3) | [71,3;75) |

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

Таблица 6 - ПК-4 - способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач. 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: классификацию и ассортимент продовольственных товаров; | <ol style="list-style-type: none"> 1. Товароведение как научная дисциплина. Принципы товароведения. Этапы становления товароведения как научной дисциплины. 2. Стадии жизненного цикла продукции. 3. Ассортимент товаров, его виды и основные показатели. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров. 4. Автоматическая идентификация и штриховое кодирование товаров. Глобальные идентификационные номера, применяемые для идентификации товара (их назначение и структура). 5. Методы и системы классификации товаров. 6. Номенклатура потребительских свойств продовольственных товаров. 7. Понятие о качестве. Управление качеством товаров. |
| Уметь: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия; | <ol style="list-style-type: none"> 8. Характеристика основных семейств морских промысловых рыб. 9. Характеристика основных семейств пресноводных промысловых рыб. 10. Разделка и расценка рыбы. Виды разделанной рыбы. 11. Методы оценки качества рыбы и рыбной продукции. 12. Товароведная характеристика и оценка качества живой рыбы. 13. Товароведная характеристика и оценка качества охлажденной рыбы. 14. Товароведная характеристика и оценка качества мороженой рыбы. 15. Товароведная характеристика и оценка качества соленой |

| | |
|--|--|
| | рыбы. |
| Навыки: подходом формирования ассортимента товаров для предприятия; применение нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности. | <p>16. Товароведная характеристика и оценка качества копченой рыбы.</p> <p>17. Товароведная характеристика и оценка качества вяленой рыбы и балычных изделий.</p> <p>18. Товароведная характеристика и оценка качества рыбных консервов.</p> <p>19. Товароведная характеристика и оценка качества рыбных пресервов.</p> <p>20. Товароведная характеристика и оценка качества рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.</p> <p>21. Товароведная характеристика и оценка качества раков, пресноводных моллюсков (химический состав, пищевая ценность, виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение).</p> <p>22. Товароведная характеристика и оценка качества яиц</p> <p>23. Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов.</p> <p>24. Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров (зерно, мука, крупа, хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия).</p> <p>25. Товароведная характеристика и оценка качества плодоовощных товаров и грибов (общая характеристика, классификация, органолептические и физико-химические показатели качества).</p> <p>26. Товароведная характеристика и оценка качества крахмала и сахара (химический состав, пищевая ценность, виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение).</p> |

Таблица 7 - ПК-4 - способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач. 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: химический состав и пищевую ценность продовольственных товаров. | <p>1. Товароведная характеристика и оценка качества кишок-сырца и обработанных кишок.</p> <p>2. Товароведная характеристика и оценка качества эндокринного сырья.</p> <p>3. Товароведная характеристика и оценка качества ферментного сырья.</p> <p>4. Товароведная характеристика и оценка качества специального сырья.</p> <p>Товароведная характеристика и оценка качества пищевой крови.</p> <p>5. Особенности созревания мяса рыбы. Факторы, способствующие порче рыбы.</p> <p>6. Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность.</p> |
| Уметь: проводить | 7. Товароведная характеристика и оценка качества сливочного масла. |

| | |
|---|--|
| <p>ветеринарно-санитарные мероприятия для выпуска доброкачественной продукции.</p> | <p>8. Товароведная характеристика и оценка качества топленого масла. 9. Товароведная характеристика и оценка качества молочных консервов. 10. Товароведная характеристика и оценка качества сыров (твердые, мягкие, рассольные, плавленые, сырные продукты). 11. Морфологический и химический состав мяса. 12. Послеубойные изменения в мясе, их сущность. 13. Характеристика мяса с отклонениями в течении автолиза.</p> |
| <p>Навыки: владение методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие.</p> | <p>14. Виды контроля качества продукции. 15. Понятие о партии товаров. Виды товарных партий. 16. Понятие о пробе, выборке, выемке, среднем образце, приемочном и браковочном числах. 17. Понятие о дефектах и уровне дефектности. Классификация дефектов. 18. Показатели безопасности продовольственных товаров. 19. Пищевые добавки: классификация и назначение. 20. Классификация тары и упаковки. Требования, предъявляемые к упаковке товаров.</p> |

Таблица 6 - ПК-5 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Этап 1

| | |
|---|--|
| <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: методы ветеринарно-санитарной профилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений;</p> | <p>1. Продовольственная безопасность и основные критерии ее оценки. 2. Виды порчи мяса. 3. Классификация мяса животных по виду и возрасту, термическому состоянию, упитанности. 4. Классификация мяса птицы по виду и возрасту, термическому состоянию, упитанности. 5. Товароведческая маркировка мяса. Особенности перемаркировки мяса. 6. Сортная разделка туш говядины, свинины, баранины и козлятины.</p> |
| <p>Уметь: решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на</p> | <p>7. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. 8. Продукты разделки потрошенных тушек птицы. 9. Правила приемки и требования к говядине и телятине при выпуске в реализацию. 10. Правила приемки и требования к свинине при выпуске в реализацию. 11. Правила приемки и требования к мясу птицы при выпуске в реализацию. 12. Товароведная характеристика и оценка качества мясных консервов. 13. Товароведная характеристика и оценка качества меда 14. Товароведная характеристика и оценка качества мучных</p> |

| | |
|---|---|
| <p>всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке;</p> | <p>кондитерских изделий (химический состав, пищевая ценность, виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. 15. Товароведная характеристика и оценка качества вкусовых товаров (чай, кофе, напитки, пряности, приправы и др.). 16. Товароведная характеристика и оценка качества биопрепаратов, кормов и кормовых добавок (химический состав, пищевая ценность, виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение).</p> |
| <p>Навыки: методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров.</p> | <p>17. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам. 18. Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий. 19. Товароведная характеристика и оценка качества мясных копченых продуктов. 20. Товароведная характеристика и оценка качества мясных полуфабрикатов. 21. Товароведная характеристика и оценка качества субпродуктов. 22. Методы охлаждения мяса. Требования к качеству. Хранение охлажденного мяса. 23. Методы подмораживания мяса. Требования к качеству. Хранение подмороженного мяса. 24. Методы замораживания мяса. Требования к качеству. Хранение замороженного мяса.</p> |

Таблица 7 - ПК-5 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы. 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: современную ветеринарно-санитарную технику, средства и методы, технические основы их использования на объектах ветнадзора.</p> | <p>1. Виды и формы товарной информации. Требования, предъявляемые к информации о товарах. 2. Средства товарной информации. 3. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров. Товарные потери. 4. Принципы и правила размещения и хранения продовольственных товаров. 5. Методы хранения продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров в зависимости от сроков сохраняемости. 6. Цели, задачи, структура, объекты, субъекты, принципы и критерии товарной экспертизы. 7. Виды товарной экспертизы.</p> |
| <p>Уметь: определять цели, задачи, объемы ветеринарно-санитарных обработок применительно к конкретным</p> | <p>8. Методы размораживания мяса. Признаки свежего охлажденного, замороженного, размороженного и повторно замороженного мяса. Требования к качеству. 9. Состав, свойства, классификация жиров. 10. Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительные масла, маргарин, кулинарный жир), жир-сырец.</p> |

| | |
|--|--|
| объектам ветнадзора. | 11. Товароведная характеристика и оценка качества топленых жиров. 12. Органолептические и лабораторные методы оценки качества топленых жиров. 13. Дефекты жиров и их характеристика. 14. Товароведная характеристика и оценка качества козевенного сырья. |
| Навыки: методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар; уверенное ориентирование на рынке предложения продовольственных товаров в огромном ассортименте. | 15. Организация проведения товарной экспертизы и порядок оформления ее результатов. 16. Химический состав молока. Характеристика молока различных видов животных. 17. Товароведная характеристика и оценка качества питьевого молока. 18. Товароведная характеристика и оценка качества питьевых сливок. 19. Товароведная характеристика и оценка качества жидких кисломолочных продуктов. 20. Товароведная характеристика и оценка качества сметаны. 21. Товароведная характеристика и оценка качества творога и творожных продуктов. |

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 |
| Выполнение лабораторных работ | Основные умения и навыки, соответствующие теме работы | Устная защита выполненной работы |
| Самостоятельная работа (подготовка к занятиям и самостоятельное изучение вопросов) | Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки | Устная защита самостоятельных тем для изучения, проверка конспектов материала для подготовки к занятиям |
| Промежуточная аттестация | Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине | Экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме |

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 лабораторных работ | Основные умения и навыки, соответствующие теме работы | Устная защита выполненной работы |
| Самостоятельная работа (подготовка к занятиям и самостоятельное изучение вопросов) | Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки | Устная защита самостоятельных тем для изучения, проверка конспектов материала для подготовки к занятиям |
| Промежуточная аттестация | Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине | Экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме |

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

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

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;

– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

– вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
– продемонстрировано усвоение основной литературы.
– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа;
допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

– продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

– не раскрыто основное содержание учебного материала;
– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

– не сформированы компетенции, умения и навыки.

Доклад – подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

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.

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

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

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией).

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

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

По итогам экзамена, как правило, выставляется оценка по шкале порядка: «отлично»- 21-25 баллов; «хорошо»- 17,5-21 балл; «удовлетворительно»- 12,5-17,5 баллов; «неудовлетворительно»- 0-12,5 баллов.

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

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

1. Комплект билетов (предусматриваются для дисциплин формой промежуточной аттестации которых является экзамен.)