

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

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

Б1.В. ДВ.06.02 Производство экологически безопасных продуктов

Направление подготовки (специальность) 36.03.02 Зоотехния

**Профиль подготовки (специализация) Технология производства продуктов
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:

Этап 1: теоретические основы безопасности пищевого сырья и продуктов питания.

Этап 2: теоретические основы качества пищевого сырья и продуктов питания.

Уметь:

Этап 1: использовать концепции системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ.

Этап 2: 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-3 способностью организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных

Знать:

Этап 1: производства экологически безопасной продукции животноводства и птицеводства

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

Уметь:

Этап 1: предотвращать возникновение и утилизировать отходы сельскохозяйственного производства

Этап 2: выявлять инфекционные и инвазионные заболевания 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

ПК-8 способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий

Знать:

Этап 1: основы защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф, опасных условий труда и меры ликвидации их последствий

Этап 2: основы технологии и гигиены переработки сырья животного происхождения

Уметь:

Этап 1: в теории и практике применять знания о методах защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, включая знания микробиологии, химии, физики, радиобиологии и других дисциплин.

Этап 2: основные нормативно-технические документы при производстве различных видов продукции

Владеть:

Этап 1: основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, включая знания микробиологии, химии, физики, радиобиологии и других дисциплин

Этап 2: методами и способами нормативной базы на перерабатывающих предприятиях

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-3 способностью организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных	способен организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных	Знать производства экологически безопасной продукции животноводства и птицеводства Уметь предотвращать возникновение и утилизировать отходы сельскохозяйственного производства Владеть использования новейших научно-технических достижений в целях реализации малоотходных и безотходных технологий	Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, рефератов. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

ПК-8 способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий	способен владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий	Знать основы защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф, опасных условий труда и меры ликвидации их последствий Уметь в теории и практике применять знания о методах защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, включая знания микробиологии, химии, физики, радиобиологии и других дисциплин. Владеть : основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, включая знания микробиологии, химии, физики, радиобиологии	Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных 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 основные принципы 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-3 способностью организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных	способен организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных	Знать санитарно-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	Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, рефератов. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ПК-8 способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий	способен владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий	Знать: основы технологии и гигиены переработки сырья животного происхождения Уметь основные нормативно-технические документы при производстве различных видов продукции Владеть : методами и способами нормативной базы на перерабатывающих предприятиях	Проверка конспектов 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)	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.	(зачтено)отлично
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	но)хорошо
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы,	удовлетво рительно
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	но)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.	(незачтено)неудовлетворительно
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 - 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 качества 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, 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 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-3 способностью организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных.. 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: санитарно-профилактические мероприятия по предупреждению инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных	1. Актуальные проблемы безопасности сельскохозяйственной продукции 2. Применение пищевых добавок при хранении продуктов питания 3. Генномодифицированная продукция
Уметь: выявлять	1. Контроль безопасности сельскохозяйственной продукции в

инфекционные и инвазионные заболеваний сельскохозяйственных животных	Оренбургской области 2. Показатели продовольственной безопасности Российской Федерации и критерии их оценки
Навыки: использования новейших научно -технических достижений в целях реализации малоотходных и безотходных технологий	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-3 способностью организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных. 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 инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных	1 Развитие международных программ 2 Европейские системы контроля безопасности продуктов питания: новые перспективы на гармонизированной правовой базе
Уметь: выявлять инфекционные и инвазионные заболевания сельскохозяйственных животных	1.Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации 2. Механизмы и ресурсы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации
Навыки: методами контроля ветеринарно-санитарных показателей на предприятиях по переработке сырья животного происхождения, с целью обеспечения качества сырья и безопасность продуктов животного	1.Основные направления государственной экономической политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации

происхождения	
---------------	--

Таблица 10 - ПК-8 способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий. 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 защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф, опасных условий труда и меры ликвидации их последствий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Цель, задача и содержание гигиенической экспертизы 2. Этапы проведения гигиенической экспертизы 3. Гигиеническое нормирование качества и безопасности пищевых продуктов
Уметь: в теории и практике применять знания о методах защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, включая знания микробиологи, химии, физики, радиобиологии и других дисциплин	<ol style="list-style-type: none"> 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: основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, включая знания микробиологии, химии, физики, радиобиологии и других дисциплин	<ol style="list-style-type: none"> 1. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии 2. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой 3. Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии 4. Ботулизм

Таблица 11 - ПК-8 способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий. 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 технологии и гигиены переработки сырья животного происхождения	1. Потенциально опасные химические вещества – нитраты 2. Потенциального риска инфекционной опасности пищевых продуктов
Уметь: основные нормативно-технические документы при производстве различных видов продукции	1. Обеззараживания мяса и мясные продукты 2. Способы обеззараживания молока 3. Дезинфекция сырья
Навыки: методами и способами нормативной базы на перерабатывающих предприятиях	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 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 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.

Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Зачет, 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 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
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.

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

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

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение

представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- проблемность / актуальность;
- новизна / оригинальность полученных результатов;
- глубина / полнота рассмотрения темы;
- доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность

выводов;

- логичность / структурированность / целостность выступления;
- речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);
- используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);
- наглядность / презентабельность (если требуется);
- самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться группой преподавателей/экспертов. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

- индивидуальное (проводит преподаватель)
- групповое (проводит группа экспертов);
- ориентировано на оценку знаний
- ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Критерии оценки при собеседовании:

- глубина и систематичность знаний;
- адекватность применяемых знаний ситуации;
- Рациональность используемых подходов;
- степень проявления необходимых качеств;
- Умение поддерживать и активизировать беседу;
- проявленное отношение к определенным

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

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 качественное типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественное (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