# 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.13.02 Лабораторные методы исследования качества продукции животноводства

Направление подготовки <u>36.03.02 «Зоотехния»</u>

Профиль подготовки Технология производства продуктов животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

#### Содержание

| 1. | Перечень компетенции с указанием этапов их формирования в процессе освоения   |
|----|---|
| 2. | образовательной программы   |
|    | формирования  |
|    | знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы   |
| 5. | формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы6 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, |
|    | навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования  |
| 6. | компетенций   |

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

#### ПК-3 - способностью организовывать и проводить санитарнопрофилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных

#### Знать:

Этап 1 требования к качеству молочного сырья и молочной продукции

Этап 2 прогрессивные направления совершенствования качества и ассортимента производимой продукции

#### Уметь:

Этап 1 на основании изученных технологических процессов контролировать качества сырья и технологические параметры производства

Этап 2 наметить пути использования безотходных технологий с учетом современных Владеть:

Этап 1 терминологией методов исследования продуктов животноводства

Этап 2 обеспечить использование рациональных технологий переработки животноводческого сырья

### ПК-9 способность использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка

#### Знать:

Этап 1 технологию получения молока, технологические схемы выработки молочной и побочной продукций

Этап 2 требования к качеству сырья и готовому продукту

#### Уметь:

Этап 1 определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного молочного продукта

Этап 2 организовать и обеспечить всем необходимым оборудованием и наметить пути совершенствовании технологии с учетом

#### Владеть:

Этап 1 опытом самостоятельного принятия решений по вопросам производства, обработки и переработки молока

Этап 2 владеть приемами работы на технологическом оборудовании используемом в данной отрасли

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

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

| Наименование<br>компетенции | 1 1                             |                     | Процедура    |
|-----------------------------|---------------------------------|---------------------|--------------|
| компетенции                 | сформированности<br>компетенции |                     | оценивания   |
| 1                           | 2                               | 3                   | 4            |
| ПК-3 - способностью         | ПК-3 - способен                 | Знать:требования к  | Проверка     |
| организовывать и            | организовывать и                | качеству молочного  | конспектов   |
| проводить санитарно-        | проводить санитарно-            | сырья и молочной    | лекций       |
| профилактические            | профилактические                | продукции           | Устная       |
| работы по                   | работы по                       | Уметь: на основании | (письменная) |
| предупреждению              | предупреждению                  | изученных           | защита       |
| основных незаразных,        | основных незаразных,            | технологических     | выполненной  |

| инфекционных и<br>инвазионных<br>заболеваний<br>сельскохозяйственных<br>животных                                   | инфекционных и<br>инвазионных<br>заболеваний<br>сельскохозяйственных<br>животных                                | процессов контролировать качества сырья и технологические параметры производства Владеть: терминологией методов исследования продуктов животноводства   | работы Проверка полученных результатов зачет с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме   |
|--|---|---|---|
| ПК-9 способность использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка | ПК-9 способен использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка | Знать технологию получения молока, технологические схемы выработки молочной и побочной продукций Уметьопределять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного молочного продуктаВладетьопытом самостоятельного принятия решений по вопросам производства, обработки и переработки молока | Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов зачет с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме |

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

| Наименование     | Критерии        | Показатели                | Процедура           |
|------------------|-----------------|---------------------------|---------------------|
| компетенции      | сформированно   |                           | оценивания          |
|                  | сти             |                           |                     |
|                  | компетенции     |                           |                     |
| 1                | 2               | 3                         | 4                   |
| ПК-3 -           | ПК-3 - способен | Знать:прогрессивные       | Проверка            |
| способностью     | организовывать  | направления               | конспектов лекций   |
| организовывать и | и проводить     | совершенствования         | Устная (письменная) |
| проводить        | санитарно-      | качества и ассортимента   | защита              |
| санитарно-       | профилактическ  | производимой продукции    | выполненной         |
| профилактически  | ие работы по    | Уметь: наметить пути      | работы              |
| е работы по      | предупреждени   | использования безотходных | Проверка            |
| предупреждению   | ю основных      | технологий с учетом       | полученных          |
| основных         | незаразных,     | современных               | результатов         |
| незаразных,      | инфекционных и  | Владеть:обеспечить        | Зачет с учетом      |
| инфекционных и   | инвазионных     | использование             | результатов         |
| инвазионных      | заболеваний     | рациональных технологий   | текущего контроля,  |
| заболеваний      | сельскохозяйств | переработки               | в традиционной      |

| сельскохозяйстве | енных животных | животноводческого сырья    | форме               |
|------------------|----------------|----------------------------|---------------------|
| нных животных    |                |                            |                     |
| ПК-9             | ПК-9 способен  | Знатьтребования к качеству | Проверка            |
| способность      | использовать   | сырья и готовому продукту. | конспектов лекций   |
| использовать     | современные    | Уметьорганизовать и        | Устная (письменная) |
| современные      | технологии     | обеспечить всем            | защита              |
| технологии       | производства   | необходимым                | выполненной         |
| производства     | продукции      | оборудованием и наметить   | работы. Проверка    |
| продукции        | животноводства | пути совершенствовании     | полученных          |
| животноводства и | и выращивания  | технологии с учетом        | результатов         |
| выращивания      | молодняка      | современных требований     | Зачет с учетом      |
| молодняка        |                | Владеть приемами работы на | результатов         |
|                  |                | технологическом            | текущего контроля,  |
|                  |                | оборудовании используемом  | в традиционной      |
|                  |                | в данной отрасли           | форме               |

#### 3. Шкальюценивания.

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  | · ·                | Экзамен                    |           |  |  |  |
|-----------|--------------------|----------------------------|-----------|--|--|--|
| оценки,   | европейская шкала  | традиционная шкала         | Зачет     |  |  |  |
| в баллах  | (ECTS)             |                            |           |  |  |  |
| [95;100]  | A - (5+)           | (5)                        |           |  |  |  |
| [85;95)   | $\mathbf{B} - (5)$ | отлично – (5)              |           |  |  |  |
| [70,85)   | $\mathbf{C} - (4)$ | хорошо – (4)               | зачтено   |  |  |  |
| [60;70)   | D - (3+)           | , was was page 12 (2)      |           |  |  |  |
| [50;60)   | $\mathbf{E} - (3)$ | удовлетворительно – (3)    |           |  |  |  |
| [33,3;50) | <b>FX</b> – (2+)   | WAY TABLET OF WELL WAY (2) | незачтено |  |  |  |
| [0;33,3)  | $\mathbf{F} - (2)$ | неудовлетворительно – (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   |
| В    | Отлично — теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов,   |                    |

|    | близким к максимальному.   |                            |
|----|--|----------------------------|
| С  | <b>Хорошо</b> — теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все   | отодох(он                  |
| D  | Удовлетворительно — теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным   | удовлетво                  |
| 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 рительно |
| 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. | тено)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.  | (незачтено)неу             |

Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах

| Этапы<br>формирования | Формирование оценки |             |                          |         |         |         |          |
|-----------------------|---------------------|-------------|--------------------------|---------|---------|---------|----------|
|                       |                     | незачтено   |                          | зачтено |         |         |          |
|                       | неудовле            | творительно | удовлетворительно хорошо |         | ончисто |         |          |
| компетенций           | 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 - ПК-3 - способностью организовывать и проводить санитарнопрофилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных. Этап

| Наименование знаний,  | Формулировка типового контрольного задания или иного          |
|-----------------------|---|
| умений, навыков и     | материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и  |
| (или) опыта           | (или) опыта деятельности                                      |
| деятельности          |   |
| Знать:требования к    | 1. Определения содержания В1, В2 (тиамина и рибофлавина)      |
| качеству молочного    | 2. Определение лактозы в молочном сахаре                      |
| сырья и молочной      | 3. Определение массовой доли сахарозы в творожных изделиях и  |
| продукции             | мороженом   |
|                       | 4. Определение массовой доли сахарозы в плавленых сырах       |
|                       | 5. Определение примеси восстановленного молока в цельном      |
| Уметь:на основании    | 6. Определение примеси соды                                   |
| изученных             | 7. Электрофорез на бумаге и в тонком слое                     |
| технологических       | 8. Гель – электрофорез  |
| процессов             | 9. Изоэлектрическая фокусирование                             |
| контролировать        | 10. Определение содержания отдельных аминокислот методом      |
| качества сырья и      | ионообменной хроматографии                                    |
| технологические       |   |
| параметры             |   |
| производства          |   |
| Навыки: терминологией | 11. Определения содержания хлорида натрия в сырах, брынзе,    |
| методов исследования  | соленых творожных изделиях, сливочном масле методом           |
| продуктов             | ионообменной хроматографии с катионитом.                      |
| животноводства        | 12. Организация работы в лаборатории и общие вопросы контроля |
| 311102070120          | качества молока   |
|                       | 13. Определение наличие аммиака                               |
|                       | 14. Определение числа соматических клеток визуальном          |
|                       | методом   |
|                       | 15. Методы измерений и измерительные приборы                  |

Таблица 7- ПК-3 - способностью организовывать и проводить санитарнопрофилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных. Этап 2

| Наименование       | Формулировка типового контрольного задания или иного         |
|--------------------|--|
| знаний, умений,    | материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и |
| навыков и (или)    | (или) опыта деятельности                                     |
| опыта деятельности |  |

| Знать:прогрессивные | 1. Молекулярно – люминесцентная спектрометрия               |  |  |  |
|---------------------|---|--|--|--|
| направления         | 2. Атомная спектрометрия                                    |  |  |  |
| совершенствования   | 3. Спектрометрия магнитного резонанса. Масс – спектроскопия |  |  |  |
| качества и          | 4. Определение массовой доли жира в молоке                  |  |  |  |
| ассортимента        | турбидиметрическим методом                                  |  |  |  |
| производимой        | 5. Определение массовой доли влаги в сгущенном молоке с     |  |  |  |
| продукции           | сахаром с использованием рефрактометра РЛ – 2               |  |  |  |
| Уметь:наметить пути | 6. Электрохимические методы: кондуктометрия, потенциометрия |  |  |  |
| использования       | 7. Вольтамперометрия . Определения содержания меди, свинца, |  |  |  |
| безотходных         | кадмия, цинка в продуктах с помощью вольтамперометрического |  |  |  |
| технологий с учетом | анализатора АВА – 1   |  |  |  |
| современных         | 8. Распределительная хроматография                          |  |  |  |
|                     | 9. Адсорбционная хроматография                              |  |  |  |
| Навыки:обеспечить   | 10. Осадочная хроматография                                 |  |  |  |
| использование       | 11. Ионообменная хроматография                              |  |  |  |
| рациональных        | 12. Аффинная хроматография                                  |  |  |  |
| технологий          | 13. Зональный электрофорез                                  |  |  |  |
|                     | 14. Реологические методы исследования                       |  |  |  |
| переработки         |   |  |  |  |
| животноводческого   |   |  |  |  |
| сырья               |   |  |  |  |
|                     |   |  |  |  |

Таблица 8 - ПК-9 способность использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка. Этап 1

| Наименование        | Формулировка типового контрольного задания или иного         |  |
|---------------------|--|--|
| знаний, умений,     | материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и |  |
| навыков и (или)     | (или) опыта деятельности                                     |  |
| опыта деятельности  |  |  |
| Знать:              | 1. Определение точки замерзания молока и молочных            |  |
| технологию          | продуктов  |  |
| получения молока,   | 2. УЗ - приборы для определения состава и свойств молока     |  |
| технологические     | 3. Определение массовой доли жира и СОМО плотности           |  |
| схемы выработки     | молока (сливок), на УЗ – анализаторе «Клевер – 1М»           |  |
| молочной и побочной | 4. Технология кисломолочных напитков                         |  |
| продукций           | 5. Технология творога и изделий из него                      |  |
|                     |  |  |
| Уметь:              | 6. Технология сметаны  |  |
| определять          | 7. Виды масла и сырье для его производства                   |  |
| необходимость и     | 8. Технология масла  |  |
| экономическую       | 9. Технология производства молочных консервов                |  |
| целесообразность    | 10. Свойства основных ингредиентов мороженого и их           |  |
| выработки того или  | влияние на качество мороженого                               |  |
| иного молочного     |  |  |
| продукта            |  |  |
| Навыки:             | 11. Технологический процесс производства мороженого          |  |
| ОПЫТОМ              | 12. Организация работы в лаборатории и общие вопросы         |  |
| самостоятельного    | контроля качества молока                                     |  |
| принятия решений по | 13. Определение жирности и плотности молока, содержания      |  |
| вопросам            | в нем сухих веществ, сомо. Контроль натуральности молока     |  |
| производства,       | 14. Санитарно-гигиенические показатели качества молока       |  |
| обработки и         | 15. Выделение и количественное определение белков молока.    |  |

| переработки молока     | Контроль пастеризации молока.       |
|------------------------|-------------------------------------|
| I HCDCDaOOTKII MOJIOKa | i Koni bojib naci consamin mojioka. |

Таблица 9 - ПК-9 способность использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка. Этап 2

| производства продукции животноводства и выращивания молодняка. Этап 2 |  |  |  |
|---|--|--|--|
| Наименование  | Формулировка типового контрольного задания или иного         |  |  |
| знаний, умений,   | материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и |  |  |
| навыков и (или)   | (или) опыта деятельности                                     |  |  |
| опыта деятельности  |  |  |  |
| Знать: требования к   | 1. Приготовление и исследование заквасок и кисломолочных     |  |  |
| качеству сырья и  | напитков   |  |  |
| готовому продукту   | 2. Требования к качеству заквасок и кисломолочных            |  |  |
|   | продуктов.   |  |  |
|   | 3. Исследование творога.                                     |  |  |
|   | 4. Исследование сметаны.                                     |  |  |
| Уметь: организовать   | 5. Контроль пастеризации.                                    |  |  |
| и обеспечить всем   | 6. Влияние пастеризации на сычужное свертывание молока.      |  |  |
| необходимым   | 7. Восстановление свертываемости пастеризованного молока     |  |  |
| оборудованием и   | 8. Сепарирование молока                                      |  |  |
| наметить пути   | 9. Качественный состав микрофлоры молока.                    |  |  |
| совершенствовании   | 10. Определение качества молочных консервов.                 |  |  |
| технологии с учетом   | 11. Физико-химические показатели пастеризованных и           |  |  |
| современных   | стерилизованных сливок.                                      |  |  |
| требований  |  |  |  |
| Навыки: владеть   | 12. Показатели технологического режима приготовления         |  |  |
| приемами работы на  | заквасок для кисломолочных продуктов                         |  |  |
| технологическом   | 13. Раздельный способ производства творога.                  |  |  |
| оборудовании  | 14. Особенности технологического процесса производства       |  |  |
| используемом в  | сметаны резервуарным способом                                |  |  |
| данной отрасли  | 15. Производство масла в вакуум-маслообразователе.           |  |  |

# 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<br>контрольных<br>мероприятий | Оцениваемые результаты<br>обучения                    | Описание процедуры<br>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 | Устная (письменная) защита выполненной работы |

| Самостоятельная          | работа | Знания, умения и навыки, Проверка полученных        |
|--------------------------|--------|---|
| (выполнение              |        | сформированные во время результатов                 |
| индивидуальных,          |        | самоподготовки                                      |
| дополнительных           | И      |   |
| творческих заданий)      |        |   |
| Промежуточная аттестация |        | Знания, умения и навыки зачет, с учетом результатог |
|                          |        | соответствующие изученной текущего контроля,        |
|                          |        | дисциплине традиционной форме                       |

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

| Виды занятий и           | Оцениваемые результаты    | Описание процедуры          |
|--------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| контрольных              | обучения                  | оценивания                  |
| мероприятий              |                           |                             |
| 1                        | 2                         | 3                           |
| Лекционное занятие       | Знание теоретического     | Проверка конспектов лекций  |
| (посещение лекций)       | материала по пройденным   |                             |
|                          | темам                     |                             |
| Выполнение практических  | Основные умения и навыки, | Устная (письменная) защита  |
| (лабораторных) работ     | соответствующие теме      | выполненной работы          |
|                          | работы                    |                             |
| Самостоятельная работа   | Знания, умения и навыки,  | Проверка полученных         |
| (выполнение              | сформированные во время   | результатов                 |
| индивидуальных,          | самоподготовки            |                             |
| дополнительных и         |                           |                             |
| творческих заданий)      |                           |                             |
| Промежуточная аттестация | Знания, умения и навыки   | Зачет, с учетом результатов |
|                          | соответствующие изученной | текущего контроля, в        |
|                          | дисциплине                | 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, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);

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

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

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

Оценка «5» (отлично)ставится, если:

- -полно раскрыто содержание материала;
- -материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- -продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- -точно используется терминология;
- –показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- -продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
  - -ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- –продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
  - -продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- -допущены одна две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- -вопросы излагаются 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.

**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 вопросов (предусматриваются для дисциплин формой промежуточной аттестации которых является экзамен.)