

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

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

**Б1.В.ДВ.01.01 Технология мясных и молочных продуктов**

**Направление подготовки:** 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

**Профиль подготовки:** «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

**Квалификация выпускника:** магистр

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

**ПК-17 способностью усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии**

**Знать:**

Этап 1: современные методики и разработки при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции

Этап 2: научные методы и разработки в области производственного ветеринарного контроля

**Уметь:**

Этап 1: использовать усовершенствованные научные методики с использованием методов биотехнологии и генной инженерии

Этап 2: обращаться с современными приборами

**Владеть:**

Этап 1: работы с современными приборами и оборудованием при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля

Этап 2: разработка усовершенствованных научных методик

**ПК-19**

**способностью проводить исследования с использованием современных методов диагностики**

**Знать:**

Этап 1: технологии первичной переработки мясных и молочных продуктов, с дальнейшей их обработкой и правилами хранения; технологии производства мясных и молочных продуктов

Этап 2: современные методы исследования мяса, молока

**Уметь:**

Этап 1: контролировать технологию производства мясных и молочных продуктов на всех этапах производства; отбирать пробы для исследования сырья и продуктов животного происхождения;

Этап 2: проводить исследования с использованием современных методов диагностики; контроль производства продуктов животноводства

**Владеть:**

Этап 1: навыками исследования с использованием современных методов диагностики; технологии производства мясных и молочных продуктов

Этап 2: методами исследования сырья и продуктов животного происхождения; отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию

**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-17<br>способностью усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии | способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. | <b>Знать:</b><br>современные методики и разработки при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции<br><b>Уметь:</b><br>использовать усовершенствованные научные методики с использованием методов биотехнологии и генной инженерии<br><b>Владеть:</b><br>работы с современными приборами и оборудованием при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля | Устная защита выполненной работы.<br>Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения, проверка рефератов |
| ПК-19<br>способностью проводить исследования с использованием современных методов диагностики                                                                                                                         | способен проводить исследования с использованием современных методов диагностики.                                                                                                                         | <b>Знать:</b><br>технологии первичной переработки мясных и молочных продуктов, с дальнейшей их обработкой и правилами хранения; технологии производства мясных и молочных продуктов                                                                                                                                                                                                           | Устная защита выполненной работы.<br>Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения, проверка рефератов |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | <p><b>Уметь:</b><br/>контролировать технологию производства мясных и молочных продуктов на всех этапах производства; отбирать пробы для исследования сырья и продуктов животного происхождения</p> <p><b>Владеть:</b><br/>навыками исследования с использованием современных методов диагностики; технологии производства мясных и молочных продуктов</p> |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

**Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе**

| <b>Наименование компетенции</b>                                                                                                                                                                                       | <b>Критерии сформированности компетенции</b>                                                                                                                                                              | <b>Показатели</b>                                                                                                                                                                                                                              | <b>Процедура оценивания</b>                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                     | 2                                                                                                                                                                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                              | 4                                                                                                                |
| ПК-17<br>способностью усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии | способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. | <p><b>Знать:</b><br/>научные методы и разработки в области производственного ветеринарного контроля</p> <p><b>Уметь:</b><br/>обращаться с современными приборами</p> <p><b>Владеть:</b><br/>разработка усовершенствованных научных методик</p> | Устная защита выполненной работы. Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения, проверка рефератов |
| ПК-19<br>способностью проводить                                                                                                                                                                                       | способен проводить исследования с использованием                                                                                                                                                          | <p><b>Знать:</b><br/>современные методы исследования мяса,</p>                                                                                                                                                                                 | Устная защита выполненной работы.                                                                                |

|                                                               |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| исследования с использованием современных методов диагностики | современных методов диагностики. | молока<br><b>Уметь:</b><br>проводить исследования с использованием современных методов диагностики;<br>контроль производства продуктов животноводства<br><b>Владеть:</b><br>методами исследования сырья и продуктов животного происхождения;<br>отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию | Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения, проверка рефератов |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|

### 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<br>оценки,<br>в баллах | Экзамен                     |                           | Зачет     |
|---------------------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------|
|                                 | европейская шкала<br>(ECTS) | традиционная шкала        |           |
| [95;100]                        | <b>A</b> – (5+)             | отлично – (5)             | зачтено   |
| [85;95)                         | <b>B</b> – (5)              |                           |           |
| [70,85)                         | <b>C</b> – (4)              | хорошо – (4)              |           |
| [60;70)                         | <b>D</b> – (3+)             | удовлетворительно – (3)   | незачтено |
| [50;60)                         | <b>E</b> – (3)              |                           |           |
| [33,3;50)                       | <b>FX</b> – (2+)            | неудовлетворительно – (2) |           |
| [0;33,3)                        | <b>F</b> – (2)              |                           |           |

**Таблица 4 - Описание шкал оценивания**

| <b>ECTS</b> | <b>Критерии оценивания</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Традиционная шкала</b>                 |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>A</b>    | <b>Превосходно</b> – 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.                                                         | <b>отлично</b><br>(зачтено)               |
| <b>B</b>    | <b>Отлично</b> – 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.                                  |                                           |
| <b>C</b>    | <b>Хорошо</b> – 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. | <b>хорошо</b><br>(зачтено)                |
| <b>D</b>    | <b>Удовлетворительно</b> – 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.            | <b>удовлетворительно</b><br>(зачтено)     |
| <b>E</b>    | <b>Посредственно</b> – 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                                                                     | <b>удовлетворительно</b><br>(незачтено)   |
| <b>FX</b>   | <b>Условно неудовлетворительно</b> – 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                                                                           | <b>неудовлетворительно</b><br>(незачтено) |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|          | минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.                                                                                                                                                                                                             |  |
| <b>F</b> | <b>Безусловно неудовлетворительно</b> – 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     |             |              |
|                                | <b>F(2)</b>         | <b>FX(2+)</b> | <b>E(3)*</b>      | <b>D(3+)</b> | <b>C(4)</b> | <b>B(5)</b> | <b>A(5+)</b> |
|                                | [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-17 способностью усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. 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: современные методики и разработки при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции | 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов.<br>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.<br>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. |
| Уметь: использовать усовершенствованные научные методики с                                                  | 4. Технологии молока питьевого витаминизированного и с вкусовыми наполнителями.<br>5. Основные пороки масла.<br>6. Основные пороки сыра.                                       |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| использованием методов биотехнологии и генной инженерии                                                                   |                                                                                                                                                                                    |
| Навыки: работы с современными приборами и оборудованием при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля | <p>7. Обработка свиней в шкуре. Ветеринарно-санитарный контроль туш</p> <p>8. Оценка качества и сортировка туш</p> <p>9. Категории упитанности мяса. Распиловка и зачистка туш</p> |

**ПК-19 способностью проводить исследования с использованием современных методов диагностики. 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: технологии первичной переработки мясных и молочных продуктов, с дальнейшей их обработкой и правилами хранения; технологии производства мясных и молочных продуктов        | <p>1. Технологии первичной переработки мясных продуктов.</p> <p>2. Технологии первичной переработки молочных продуктов.</p> <p>3. Хранение мясных и молочных продуктов.</p> <p>4. Технология производства мясных и молочных продуктов.</p>                 |
| Уметь: контролировать технологию производства мясных и молочных продуктов на всех этапах производства; отбирать пробы для исследования сырья и продуктов животного происхождения | <p>5. Ветеринарно-санитарный контроль технологии производства мясных продуктов.</p> <p>6. Ветеринарно-санитарный контроль технологии производства молочных продуктов.</p> <p>7. Отбор проб для исследования сырья и продуктов животного происхождения.</p> |
| Навыки: навыками исследования с                                                                                                                                                  | <p>8. Технология предубойной подготовки животных</p> <p>9. Первичная переработка убойных животных</p> <p>10. Оценка качества и сортировка туш</p>                                                                                                          |

|                                                                                                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| использованием современных методов диагностики; технологии производства мясных и молочных продуктов |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

**Таблица 7 - ПК-17 способностью усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. 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:<br>научные методы и разработки в области производственного ветеринарного контроля | 1. Ветеринарно-санитарные требования к территории мясоперерабатывающих предприятий<br>2. Ветеринарно-санитарные требования к базе предубойного содержания<br>3. Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям мясокомбината |
| Уметь:<br>обращаться с современными приборами                                            | 4. Переработка птицы<br>5. Переработка кроликов.<br>6. Обработка субпродуктов и эндокринно-ферментного сырья                                                                                                                                                    |
| Навыки:<br>разработка усовершенствованных научных методик                                | 7. Обработка мякотных субпродуктов. Мякотные субпродукты<br>8. Обработка мясокостных, шерстных и слизистых субпродуктов<br>9. Обработка субпродуктов птицы. Слизистые субпродукты                                                                               |

**ПК-19 способностью проводить исследования с использованием современных методов диагностики. 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:<br>современные методы исследования мяса, молока          | 1. Строение, химический состав и свойства тканей мяса.<br>2. Химический состав и свойства молока.<br>3. Пороки мяса.<br>4. Пороки молока.  |
| Уметь:<br>проводить исследования с использованием               | 5. Пищевая ценность и особенности мяса птицы<br>6. Пищевая ценность и особенности мяса кроликов<br>7. Технология стерилизованного молока   |

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| современных методов диагностики; контроль производства продуктов животноводства                                                                       |                                                                                                                                                                                  |
| Навыки: методами исследования сырья и продуктов животного происхождения; отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию | 8. Методы исследования молока и молочных продуктов.<br>9. Методы исследования мяса и мясных продуктов.<br>10. Методы консервирования молока.<br>11. Методы консервирования мяса. |

**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           | Устная защита выполненной работы.                                               |
| Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий) | Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки | Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения, проверка рефератов. |

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

| Виды занятий и | Оцениваемые результаты | Описание процедуры |
|----------------|------------------------|--------------------|
|----------------|------------------------|--------------------|

| контрольных мероприятий                                                                 | обучения                                                        | оценивания                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                       | 2                                                               | 3                                                                               |
| Лекционное занятие (посещение лекций)                                                   | Знание теоретического материала по пройденным темам             | Проверка конспектов лекций.                                                     |
| Выполнение практических (лабораторных) работ                                            | Основные умения и навыки, соответствующие теме работы           | Устная защита выполненной работы.                                               |
| Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий) | Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки | Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения, проверка рефератов. |
| 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 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.);

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

**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 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.