

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.08.2023 15:29:13
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

Приложение А

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Методология, организация и правление научного исследования в пище»

Уровень образования

магистратура

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата
/магистратуры/специальность

19.04.02 - Продукты питания из растительного
сырья

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

«Процессы и аппараты пищевых производств»
(наименование)

Разработчик


подпись

Даудова Т.Н., к.б.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОПиТ
« 14 » 09 2021 г., протокол № 1

Зав. кафедрой


подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
 - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
 - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
 - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
 - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
 - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
 - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Методология, организация и представление научного исследования о пище» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/19.04.02 - Продукты питания из растительного сырья, профиль –«Процессы и аппараты пищевых производств».

Рабочей программой дисциплины «Методология, организация и представление научного исследования о пище» предусмотрено формирование следующих компетенций:

УК-1- Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий;

УК-6 - Способен определять и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

ОПК-5- Способен проводить научно- исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
УК-1- Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;	ИД-1 _{УК-1} Понимает проблемные ситуации на основе системного подхода при выработке стратегий действия	<ul style="list-style-type: none"> - знает проблемные ситуации на основе системного подхода; - способен вырабатывать стратегию действия при проблемных ситуациях; - участвует в критическом анализе проблемных ситуации 	Раздел 1. Введения в методологию и нутрициологию. Раздел 2. Макро и микронутриенты в питании человека
УК-6 - Способен определять и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;	ИД-1 _{УК-6} эффективно определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<ul style="list-style-type: none"> - знает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования; - способен реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования; - участвует в реализации приоритетов собственной деятельности 	Раздел 3. Физиологические аспекты питания. Раздел 4. Особенности построения рационов питания в зависимости от возраста, пола, состояния здоровья и трудовой деятельности.
ОПК-5- Способен проводить научно- исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач.	ИД-1 _{ОПК-5} . Разрабатывает новые технологические решения и технология продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств	<ul style="list-style-type: none"> - знает технологические решения и технологии продуктов питания из растительного сырья; - способен проводить научно-исследовательские работы по разработке новых продуктов питания; - участвует в принятии технологических решений при разработке новых технологий продуктов питания из растительного сырья. 	Раздел 5. Влияние пищевых технологий на качество и пищевую ценность продуктов питания

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Методология, организация и представление научного исследования о пище» определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
УК-1- Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий;	ИД-1 _{УК-1} Понимает проблемные ситуации на основе системного подхода при выработке стратегий действия	Вопросы к к/р №1			отчет	-	Вопросы к экзамену
УК-6 - Способен определять и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;	ИД-1 _{УК-6} эффективно определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки		Вопросы к к/р №2		отчет	-	Вопросы к зачёту

<p>ОПК-5- Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач.</p>	<p>ИД-1_{ОПК-5}. Разрабатывает новые технологические решения и технология продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств</p>			<p>Вопросы к к/р №3</p>	<p>отчет</p>	<p>-</p>	<p>Контрольные вопросы к экзамену</p>
---	--	--	--	-------------------------	--------------	----------	---------------------------------------

СРС – самостоятельная работа студентов;
КР– курсовая работа;
КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Методология, организация и представление научного исследования о пище» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков

<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

1. Особенности химического состава продуктов животного, происхождения.
2. Особенности химического состава продуктов растительного происхождения.
3. Методы тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов.
4. Ассортимент кулинарных изделий.
5. Организм- как единое целое.
6. Нервно- гармональные регуляции деятельности организма человека.
7. Влияние различных пищевых продуктов на состав и функции крови.
8. Требования к санитарно- гигиенической безопасности пищевых продуктов
9. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов
10. Физико-химические методы определения качества пищевых продуктов

3.2. Задания для текущих аттестаций

Курс 1, семестр 1

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Роль питания в жизни человеческого общества
2. Этапы развития науки о питании.
3. Концепция рационального питания.
4. Теория сбалансированного питания.
5. Теория адекватного питания.
6. Концепция функционального питания.
7. Концепция индивидуального питания.
8. Вегетарианство, концепции питания продуктов, концепция раздельного питания.
9. Виды питания.
10. Лечебно-профилактическое питания.
11. Специализированное питание.
12. Функциональное и нетрадиционное питание.

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Химический состав пищевых продуктов.
2. Строение и функции белков в организме человека
3. Полноценные и неполноценные белки.
4. Незаменимые аминокислоты, их нормирование, сбалансированность лимитирующих аминокислот.
5. Нормирование белков животного происхождения в рационе питания.
6. Понятие об аминокислотном споре.
7. Пищевые продукты источники белков
8. Жиры животного и растительного происхождения, источники, нормирование.
9. Физиологическая роль жиров в организме человека.
10. Жироподобные вещества, их нормирование в рационе, физиологическая роль, источники.

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №3

1. Пищевые продукты - источники углеводов, их усвояемость.
2. Физиологическая роль углеводов в организме человека.
3. Нормирование углеводов в рационе питания.
4. Значение водорастворимых витаминов, их нормирование, источники.
5. Физиологическая роль жирорастворимых витаминов, их нормирование, источники.
6. Факторы, влияющие на сохранность витаминов при кулинарной обработке пищевых продуктов.
7. Классификация минеральных веществ и их источники.
8. Физиологическая роль макроэлементов, их нормирование в рационе питания.
9. Микроэлементы, их физиологическая роль и нормирование в рационе питания.
10. Физиологическая роль воды в организме человека.

Курс 1, семестр 2

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Строение пищеварительного аппарата.
2. Процессы переваривания в ротовой полости и желудке.
3. Роль слюны и желудочного сока в процессе пищеварения.
4. Роль печени и поджелудочной железы в переваривании пищи.
5. Переваривание и всасывание пищевых ингредиентов в тонком кишечнике.
6. Процессы переваривания в толстом кишечнике, роль микрофлоры.
7. Роль ферментных систем в пищеварении.
8. Влияние пищевых факторов на нейрогуморальную и пищеварительную системы.
9. Энергетический обмен пути расхода энергии.
10. Факторы, влияющие на объем энерготрат.

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Оценка степени сбалансированности рациона питания.
2. Составление сбалансированных рационов питания.
3. Характеристика основных диет в диетическом питании.
4. Составление рационов питания в лечебно-профилактическом питании.
5. Основные принципы диетического и лечебно-профилактического питания.
6. Требования к составлению рационов для диетического питания.
7. Особенности составления рационов питания для взрослого (старше 60 лет) населения.
8. Основные требования к питанию детей школьного возраста.
9. Общая характеристика и цель назначения лечебно-профилактических диет.
10. Ассортимент продуктов диетического питания.

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №3

1. Современные технологии производства пищевых продуктов.
2. Понятие о функциональных продуктах питания.
3. Влияние технорлогий на качество пищевых продуктов.
4. Технологии производства функциональных продуктов питания.
5. Экологические проблемы здорового питания.
6. Критерии безопасности пищевых добавок.

7. Влияние СВЧ- обработки на качество пищевых продуктов.
8. Влияние рафинирования на качество и пищевую ценность продуктов питания.
9. Значение растительного сырья в рационе питания человека.
10. Роль продуктов животного происхождения в рационе питания человека.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и экзамена)

Перечень вопросов к зачету

1. Строение пищеварительного аппарата.
2. Процессы переваривания в ротовой полости и желудке.
3. Роль слюны и желудочного сока в процессе пищеварения.
4. Роль печени и поджелудочной железы в переваривании пищи.
5. Переваривание и всасывание пищевых ингредиентов в тонком кишечнике.
6. Процессы переваривания в толстом кишечнике, роль микрофлоры.
7. Роль ферментных систем в пищеварении.
8. Влияние пищевых факторов на нейрогуморальную и пищеварительную системы.
9. Энергетический обмен пути расхода энергии.
10. Факторы, влияющие на объем энерготрат.
11. Оценка степени сбалансированности рациона питания.
12. Составление сбалансированных рационов питания.
13. Характеристика основных диет в диетическом питании.
14. Составление рационов питания в лечебно-профилактическом питании.
15. Основные принципы диетического и лечебно-профилактического питания.
16. Требования к составлению рационов для диетического питания.
17. Особенности составления рационов питания для взрослого (старше 60 лет) населения.
18. Основные требования к питанию детей школьного возраста.
19. Общая характеристика и цель назначения лечебно-профилактических диет.

20. Ассортимент продуктов диетического питания.
21. Современные технологии производства пищевых продуктов.
22. Понятие о функциональных продуктах питания.
23. Влияние технологий на качество пищевых продуктов.
24. Технологии производства функциональных продуктов питания.
25. Экологические проблемы здорового питания.
26. Критерии безопасности пищевых добавок.
27. Влияние СВЧ-обработки на качество пищевых продуктов.
28. Влияние рафинирования на качество и пищевую ценность продуктов питания.
29. Значение растительного сырья в рационе питания человека.
30. Роль продуктов животного происхождения в рационе питания человека.

Зачеты и экзамены могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения семестрового учебного материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП не возможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету.

Перечень вопросов к экзамену

1. Роль питания в жизни человеческого общества
2. Этапы развития науки о питании.

3. Концепция рационального питания.
4. Теория сбалансированного питания.
5. Теория адекватного питания.
6. Концепция функционального питания.
7. Концепция индивидуального питания.
8. Вегетарианство, концепции питания продуктов, концепция раздельного питания.
9. Виды питания.
10. Лечебно-профилактическое питания.
11. Специализированное питание.
12. Функциональное и нетрадиционное питание.
13. Химический состав пищевых продуктов.
14. Строение и функции белков в организме человека
15. Полноценные и неполноценные белки.
16. Незаменимые аминокислоты, их нормирование, сбалансированность лимитирующих аминокислот.
17. Нормирование белков животного происхождения в рационе питания.
18. Понятие об аминокислотном споре.
19. Пищевые продукты источники белков
20. Жиры животного и растительного происхождения, источники, нормирование.
21. Физиологическая роль жиров в организме человека.
22. Жироподобные вещества, их нормирование в рационе, физиологическая роль, источники.
23. Пищевые продукты - источники углеводов, их усвояемость.
24. Физиологическая роль углеводов в организме человека.
25. Нормирование углеводов в рационе питания.
26. Значение водорастворимых витаминов, их нормирование, источники.
27. Физиологическая роль жирорастворимых витаминов, их нормирование, источники.
28. Факторы, влияющие на сохранность витаминов при кулинарной обработке пищевых продуктов.
29. Классификация минеральных веществ и их источники.
30. Физиологическая роль макроэлементов, их нормирование в рационе питания.
31. Микроэлементы, их физиологическая роль и нормирование в рационе питания.
32. Физиологическая роль воды в организме человека.

Форма экзаменационного билета (пример оформления)

<u>Министерство науки и высшего образования РФ</u>	
<u>ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"</u>	
<u>Дисциплина(модуль) «Методология, организация и представление научного исследования о пище»</u>	
Код, направление подготовки/специальность <u>19.04.02 Продукты питания из растительного сырья</u>	
Профиль (программа, специализация) <u>Процессы и аппараты пищевых продуктов</u>	
Кафедра <u>ТПП, ОП и Т</u>	Курс <u>1</u> Семестр <u>1,2</u>
Форма обучения – <u>очная/очно-заочная/заочная</u>	
 ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>1</u>	
1. Роль питания в жизни человеческого общества.	
2. Химический состав пищевых продуктов.	
Экзаменатор...Даудова Т. Н.....И.О.Ф.	
Утвержден на заседании кафедры (протокол №___ от _____20___ г.)	
Зав. кафедрой (ТПП, ОП и Т).....Демирова А. Ф.И.О.Ф.	

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся

подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).