

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.08.2023 15:21:15
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaedebeea849

Приложение А

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

Уровень образования

бакалавриат

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата
/магистратуры/специальность

19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания


(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

Технология и организация ресторанного сервиса

(наименование)

Разработчик


подпись

Абдулхаликов З.А., к.т.н., ст. преподаватель

(ФИО уч. степень, уч. звание)

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

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 «Товароведение продовольственных товаров» 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/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль –Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предусмотрено формирование следующих компетенций:

- 1) ОПК-2 – Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
- 2) ПК-1 – Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

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 |
|---|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| <p>ОПК-2 – Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> | <p>ОПК 2.2– эффективно применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p> | <p>- знает принципы применения естественных законов и их методов, исследований в производстве; - способен эффективно использовать основные законы и методы исследования в праве; - участвует в решении задач профессиональной деятельности</p> | <p>Раздел – Товароведение плодов и овощей; Раздел – Товароведение молока и молочных товаров; Раздел – Товароведение мяса и мясных товаров; Раздел – Товароведение рыбы и рыбных товаров; Раздел – Товароведение жиров; Раздел – Товароведение зерномучных товаров; Раздел – Товароведение кондитерских товаров; Раздел – Товароведение вкусовых товаров; Раздел – Товароведение яичных товаров</p> |
| <p>ПК-1 – Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и</p> | <p>ПК-1.1 - контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания</p> | <p>- Знает технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания.</p> | <p>Раздел – Товароведение плодов и овощей; Раздел – Товароведение молока и молочных товаров; Раздел – Товароведение мяса и мясных товаров;</p> |

| | | | |
|---------------------------------------|---|--|--|
| специализированных пищевых продуктов; | массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | | Раздел – Товароведение рыбы и рыбных товаров; Раздел – Товароведение жиров; Раздел – Товароведение зерномучных товаров; Раздел – Товароведение кондитерских товаров; Раздел – Товароведение вкусовых товаров; Раздел – Товароведение яичных товаров |
|---------------------------------------|---|--|--|

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» 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 |
| ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | ОПК 2.2– эффективно применяет основные законы и методы исследования естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | Контр. работа текущей аттестации №1 | | | отчет | - | Контрольные вопросы для зачёта |
| ПК-1 –Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и | ПК-1.3. - контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при | | Контр. работа текущей аттестации №2 | | отчет | - | Контрольные вопросы для зачёта и экзамена |

| | | | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| специализированных пищевых продуктов; | производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|

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 «Товароведение продовольственных товаров» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

| Уровень | Универсальные компетенции | Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции |
|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 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. Продemonстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков |
| 1 | 2 | 3 |

| | | |
|--|---|---|
| <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 материал 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 стобалльная шкалы знаний, умений, навыков.

| Шкалы оценивания | | | Критерии оценивания |
|----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--|
| пятибалльная | двадцатибалльная | стобалльная | |
| «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. Строение, классификация и свойства углеводов.
2. Строение, классификация и свойства аминокислот.
3. Строение, классификация и свойства жирных высокомолекулярных кислот.
4. Строение, классификация и свойства белков.
5. Строение, классификация и свойства жиров.
6. Клетчатка, строение, свойства.
7. Гимецеллоиды, строение, свойства.
8. Пектиновые вещества, строение, свойства.
9. Ферменты, классификация, строение, свойства.
10. Сахара, строение, свойства.
11. Водорастворимые витамины, строение и свойства.
12. Жирорастворимые витамины, строение, свойства.
13. Строение и свойства воды.

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Курс 2, семестр 3

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Предмет и задачи курса.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Потери продовольственных товаров.
4. Пищевая ценность и химический состав продтоваров.
5. Виды связи влаги в продуктах. Равновесная и критическая влажности.
6. Доброкачественность продуктов. Пути приобретения продуктами ядовитых свойств. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН).
7. Стандарты и стандартизация. Виды и категории стандартов.
8. Классификация стандартов. Информационная литература по стандартам.
9. Классификация и особенности химического состава свежих плодов и овощей.
10. Оценка качества картофеля, дефекты, хранение.
11. Продукты переработки плодов и овощей.

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Технология производства и оценка качества квашеной капусты.
2. Молоко и молочные продукты, классификация, пищевая ценность.
3. Технология производства кисломолочных продуктов и ее влияние на качество готовой продукции.
4. Коровье масло, технология производства, ассортимент, требования к качеству.
5. Производство и классификация сыров, оценка качества.
6. Классификация мяса и мясопродуктов. Характеристика охлажденного и замороженного мяса.
7. Послеубойные изменения в мясе, требования к качеству и хранению.
8. Технология производства, ассортимента и качество колбасных изделий.
9. Категории и виды субпродуктов, химический состав.

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №3

1. Классификация тушек птицы по виду, возрасту, упитанности.
2. Классификация промысловых рыб. Анатомические и морфологические особенности промысловых рыб.
3. Живая рыба, оценка качества, условия хранения и транспортировки.
4. Охлажденная рыба, ассортимент, биохимические и физико-химические изменения.
5. Мороженая рыба, ассортимент, способы размораживания.
6. Балычные рыбные товары, ассортимент, требования к качеству и хранению.
7. Характеристика нерыбного водного сырья, особенности химсостава, упаковки и условий хранения.

Курс 2, семестр 4

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Классификация, строение, химический состав зерновых культур.
2. Ассортимент круп. Технология производства, определение качества, хранение.
3. Мука, технология производства, виды, типы и товарные сорта, простой и сортовой помол.
4. Макаaronные изделия, технология производства, классификация, оценка качества.
5. Технология производства печёного хлеба, особенности хранения.
6. Классификация хлебобулочных изделий. Болезни и дефекты хлеба.
7. Классификация кондитерских изделий. Технология производства не мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение.

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Виды и оценка качества крахмала.
2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, ассортимента, требования к качеству.
3. Классификация меда, химсостав. Искусственный мед, технология производства.
4. Вкусовые продукты, определение, классификации. Пряности и приправы.
5. Производство и оценка качества чая, ассортимент.
6. Кофе, технология производства. Зеленый, натуральный, растворимый кофе, кофейные напитки.
7. Приправы и пряности. Технология производства
8. Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, требования к качеству и хранению

Перечень вопросов к текущей аттестационной работе №3

1. Классификация напитков, особенности химсостава. Минеральные напитки, производство, требования к качеству.
2. Алкогольные напитки. Спирт, водка, ликероводочные изделия, ром, виски.
3. Виноградные вина, классификация. Коньяк.
4. Пиво, ассортимент, технология производства, хранение, оценка качества.
5. Яичные товары, нормирование, дефекты, химический состав.
6. Методика оценки качества сыпучих продуктов (точечная, объединенная, средняя пробы, навеска для анализа).
7. Основные требования к информации для потребителя на упаковке продовольственных товаров. Срок хранения и срок годности.

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 (или) экзамена)

Список вопросов к зачету

1. Предмет и задачи курса.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Потери продовольственных товаров.
4. Пищевая ценность и химический состав продтоваров.
5. Виды связи влаги в продуктах. Равновесная и критическая влажности.
6. Доброкачественность продуктов. Пути приобретения продуктами ядовитых свойств. Санитарноэпидемиологические правила и нормативы (СанПиН).
7. Стандарты и стандартизация. Виды и категории стандартов.
8. Классификация стандартов. Информационная литература по стандартам.
9. Классификация и особенности химического состава свежих плодов и овощей.
10. Оценка качества картофеля, дефекты, хранение.
11. Продукты переработки плодов и овощей.
12. Технология производства и оценка качества квашеной капусты.
13. Молоко и молочные продукты, классификация, пищевая ценность.
14. Технология производства кисломолочных продуктов и ее влияние на качество готовой продукции.
15. Коровье масло, технология производства, ассортимент, требования к качеству.
16. Производство и классификация сыров, оценка качества.
17. Классификация мяса и мясопродуктов. Характеристика охлажденного и замороженного мяса.
18. Послеубойные изменения в мясе, требования к качеству и хранению. технология производства, ассортимент и качество колбасных изделий.
19. Категории и виды субпродуктов, химический состав.
20. Классификация тушек птицы по виду, возрасту, упитанности.
21. Классификация промысловых рыб. Анатомические и морфологические особенности промысловых рыб.
22. Живая рыба, оценка качества, условия хранения и транспортировки.
23. Охлажденная рыба, ассортимент, биохимические и физико-химические изменения.
24. Мороженая рыба, ассортимент, способы размораживания.
25. Балычные рыбные товары, ассортимент, требования к качеству и хранению.

26. Характеристика нерыбного водного сырья, особенности химсостава, упаковки и условий хранения.

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. Классификация, строение, химический состав зерновых культур.
2. Ассортимент круп. Технология производства, определение качества, хранение.
3. Мука, технология производства, виды, типы и товарные сорта, простой и сортовой помол.
4. Макароны изделия, технология производства, классификация, оценка качества.
5. Технология производства печёного хлеба, особенности хранения.
6. Классификация хлебобулочных изделий. Болезни и дефекты хлеба.
7. Классификация кондитерских изделий. Технология производства не мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение.
8. Виды и оценка качества крахмала.
9. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, ассортимента, требования к качеству.
10. Классификация меда, химсостав. Искусственный мед, технология производства.
11. Вкусовые продукты, определение, классификации. Пряности и приправы.
12. Производство и оценка качества чая, ассортимент.
13. Кофе, технология производства. Зеленый, натуральный, растворимый кофе, кофейные напитки.
14. Приправы и пряности. Технология производства.
15. Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, требования к качеству и хранению.
16. Классификация напитков, особенности химсостава. Минеральные напитки, производство, требования к качеству.
17. Алкогольные напитки. Спирт, водка, ликероводочные изделия, ром, виски.
18. Виноградные вина, классификация. Коньяк.
19. Пиво, ассортимент, технология производства, хранение, оценка качества.
20. Яичные товары, нормирование, дефекты, химический состав.
21. Методика оценки качества сыпучих продуктов (точечная, объединенная, средняя пробы, навеска для анализа).
22. Основные требования к информации для потребителя на упаковке продовольственных товаров. Срок хранения и срок годности.

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.

Форма экзаменационного билета (пример оформления)

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"

Дисциплина(модуль) Товароведение продовольственных товаров

Код, направление подготовки/специальность 19.03.04 ТП и ООП

Профиль (программа, специализация) Т и ОРС

Кафедра ТПП, ОП и Т Курс 2 Семестр 4

Форма обучения -- очная/очно-заочная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Классификация, строение, химический состав зерновых культур.
2. Вкусовые продукты, определение, классификации. Пряности и приправы, технология производства, химсостав.

Экзаменатор...Абдулхаликов З.А.

Утвержден на заседании кафедры (протокол № от 20 г.)

Зав. кафедрой (ТППОПиТ).....Демирова А. Ф.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачёта (зачета с оценкой) / экзамена:

- 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).