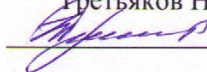


Министерство сельского хозяйства РФ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО СПбГАУ)

Кафедра Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Третьяков Н.А.



**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**
(приложение к рабочей программе)

Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
(наименование дисциплины)

35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции
(код и наименование направления подготовки)

Прикладной бакалавриат
(тип образовательной программы)

Санкт-Петербург
2017

Автор(ы)

ДОЦЕНТ
(должность)


(подпись)

Смотраева И.В.
(Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	4
2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	6
3 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	9
4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	16

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

Процесс изучения дисциплины *Безопасность пищевого сырья и продуктов питания* направлен на формирование следующих компетенций, отраженных в карте компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*	Виды занятий для формирования компетенций**	Оценочные средства для проверки формирования компетенций***
ОПК-2	способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	знать: законы естественных дисциплин, методы теоретического и экспериментального исследования уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; владеть: методами математического анализа и моделирования теоретического и экспериментального исследования.	1	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачёт, экзамен
ОПК-6	готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	знать: методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и её биохимические показатели; уметь: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей; владеть: способом хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	1	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачёт, экзамен
ПК-7	готовность реализовывать	знать: показатели качества и безопасности	2	Лекции Практические	Экзамен

	качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; владеть: способами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.		занятия Самостоятельная работа	
ПК-22	владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	знать: методику лабораторных анализов образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции; уметь: проводить лабораторный анализ образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции; владеть: методиками лабораторных анализов образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции.	2	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Экзамен

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенция	Этап формирования компетенции	Показатели и критерии оценивания				Оценочные средства для проверки формирования компетенции***	
		отсутствие усвоения (ниже порогового)	неполное усвоение (пороговое)	хорошее усвоение (углубленное)	отличное усвоение (продвинутое)	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ОПК-2 способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования							
знать	1	не знает основные законы естественнонаучных дисциплин	неполное знание основных законов естественнонаучных дисциплин	достаточное знание основных законов естественнонаучных дисциплин	отличное знание основных законов естественнонаучных дисциплин	реферат	Зачёт, экзамен
уметь	1	не умеет реализовывать методы математического анализа и моделирования	реализовывать методы математического анализа и моделирования, допускает существенные ошибки	реализовывать методы математического анализа и моделирования, допускает незначительные ошибки	реализовывать методы математического анализа и моделирования	реферат	Зачёт, экзамен
владеть	1	не владеет способами теоретического и экспериментального исследования	частично владеет способами теоретического и экспериментального исследования, допускает существенные ошибки	хорошо владеет способами теоретического и экспериментального исследования, допускает незначительные ошибки	отлично владеет способами теоретического и экспериментального исследования	реферат	Зачёт, экзамен

ОПК-6 готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки							
знать	1	не знает биохимические показатели сельскохозяйственной продукции	биохимические показатели сельскохозяйственной продукции	биохимические показатели сельскохозяйственной продукции	биохимические показатели сельскохозяйственной продукции	реферат	Зачёт, экзамен
уметь	1	не умеет оценивать качество сельскохозяйственной продукции	умеет оценивать качество сельскохозяйственной продукции, допускает существенные ошибки	умеет оценивать качество сельскохозяйственной продукции, допускает незначительные ошибки	умеет оценивать качество сельскохозяйственной продукции	реферат	Зачёт, экзамен
владеть	1	не владеет способами хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	владеет способами хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, допускает существенные ошибки	владеет способами хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, допускает незначительные ошибки	владеет способами хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	реферат	Зачёт, экзамен
ПК-7 готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы							
знать	2	не знает требования нормативной и законодательной базы по безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	требования нормативной и законодательной базы по безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	требования нормативной и законодательной базы по безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	требования нормативной и законодательной базы по безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	реферат	экзамен
уметь	2	не умеет реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, допускает	реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, допускает	реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов	реферат	экзамен

			существенные ошибки	незначительные ошибки	его переработки		
владеть	2	не владеет навыками реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	навыками реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, допускает существенные ошибки	навыками реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, допускает незначительные ошибки	навыками реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	реферат	экзамен
ПК-22 владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений							
знать	2	не знает методы анализа показателей качества сельскохозяйственного сырья, образцов почв и растений	методы анализа показателей качества сельскохозяйственного сырья, образцов почв и растений	методы анализа показателей качества сельскохозяйственного сырья, образцов почв и растений	методы анализа показателей качества сельскохозяйственного сырья, образцов почв и растений	реферат	экзамен
уметь	2	не умеет реализовать методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья, образцов почв и растений, большинство заданий не выполнено	реализовать методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья, образцов почв и растений, допускает существенные ошибки	реализовать методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья, образцов почв и растений, допускает незначительные ошибки	реализовать методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья, образцов почв и растений	реферат	экзамен
владеть	2	не владеет методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, допускает существенные ошибки	методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, допускает незначительные ошибки	методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	реферат	экзамен

2.2 Шкала оценивания компетенций

Оценочное средство: рефераты.

Шкала оценивания:

Критерии оценки знаний студентов при выступлении с рефератом

Оценка «отлично» 9-10 баллов

Оценка «хорошо» 7-8 баллов

Оценка «удовлетворительно» 5-6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» менее 5 баллов

Объем реферата – не менее 10 стр. машинописного текста. Обязательно использование не менее 5 отечественных и не менее 3 иностранных источников, опубликованных в последние 5 лет. Обязательно использование электронных баз данных.

Процедура защиты реферата: ответы на вопросы преподавателя, выступление с устной презентацией результатов с последующим групповым обсуждением.

Критерии оценивания

- соответствие содержания заявленной теме, отсутствие в тексте отступлений от темы 1 балл;
- соответствие целям и задачам дисциплины 1 балл;
- постановка проблемы, корректное изложение смысла основных научных идей, их теоретическое обоснование и объяснение 1 балл;
- логичность и последовательность в изложении материала 1 балл;
- способность к работе с литературными источниками, Интернет-ресурсами, справочной и энциклопедической литературой 1 балл;
- объем исследованной литературы и других источников информации 1 балл;
- способность к анализу и обобщению информационного материала, степень полноты обзора состояния вопроса 1 балл;
- обоснованность выводов 1 балл;
- правильность оформления (соответствие стандарту, структурная упорядоченность, ссылки, цитаты, таблицы и т.д.) 1 балл;
- соблюдение объема, шрифтов, интервалов (соответствие оформления правилам компьютерного набора текста) 1 балл

Оценочное средство: вопросы к зачёту.

Шкала оценивания:

Критерии оценки знаний студентов при сдаче зачёта

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется обучающемуся, если:

обучающийся знает материал, грамотно и по существу излагает его, правильно понимает суть данного вопроса, допускает не существенные

ошибки, может увязывать теорию с практикой допуская небольшие неточности в ответе;

большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, обучающийся владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)):

обучающийся отвечает неуверенно, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки в ответе, неправильно понимает данный вопрос, не может увязывать теорию с практикой; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.

Оценочное средство: вопросы к экзамену.

Шкала оценивания:

Критерии оценки знаний студентов при сдаче экзамена

- **оценка «отлично»** (продвинутый уровень) выставляется студенту, если он глубоко усвоил программный материал; в полном объеме, последовательно и четко его излагает; уверенно отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «хорошо»** (углублённый уровень) выставляется студенту, если он в целом грамотно излагает программный материал, не допуская существенных неточностей.

- **оценка «удовлетворительно»** (пороговый уровень) выставляется студенту, если он не полностью ответил на поставленные вопросы; допускал ошибки, неточности.

- **оценка «неудовлетворительно»** (отсутствие усвоения (ниже порогового уровня) выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки в ответе, неправильно понимает данный вопрос, не может увязывать теорию с практикой, затрудняется ответить на дополнительные вопросы..

3 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

Темы рефератов

1. Критерии обеспечения продовольственной безопасности в России.
2. Основные принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства.
3. Параметры, отражающие безопасность потребления продукции.
4. Федеральные законы, касающиеся качества и безопасности пищевых продуктов.
5. Государственная регистрация пищевых продуктов.

6. Диоксины и диоксиноподобные соединения.
7. Контаминанты (загрязнители) пищевых продуктов биологического происхождения.
8. Пищевые инфекции.
9. Интоксикация. Пищевые продукты, вызывающие интоксикацию.
10. Промышленные загрязнения.
11. Загрязнения из естественных источников. Опасности естественного происхождения.
12. Метаболизм и токсикология загрязнений из окружающей среды.
13. Природные компоненты почвы и воды, накапливающиеся в продовольственном сырье и пищевых продуктах.
14. Метаболиты микроорганизмов, развивающиеся в пищевых продуктах.
15. Соединения растительного происхождения, загрязняющие продукты питания.
16. Соединения, образующиеся при хранении, переработке и приготовлении продуктов питания.
17. Загрязнение сырья и пищевых продуктов микотоксинами.
18. Загрязнение сырья и пищевых продуктов пестицидами и антибиотиками.
19. Загрязнение сырья и пищевых продуктов ветеринарными препаратами.
20. Загрязнение сырья и пищевых продуктов нитратами, нитритами.
21. Классификация тары и упаковки. Требования, предъявляемые к упаковке пищевых продуктов. Гигиеническая экспертиза упаковочных материалов.
22. Основные принципы обеспечения пищевой безопасности.
23. Продовольственная безопасность: краткая история, приоритеты государственной политики.
24. Основные группы антиалиментарных веществ, их влияние на организм.
25. Биологическое действие радиации на организм. Основные принципы радиозащитного питания.
26. Источники загрязнения пищевых продуктов чужеродными химическими веществами
27. Токсичные вещества природного происхождения, встречающиеся в пищевых продуктах.

Вопросы к зачёту

1. Предмет и задачи дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».
2. Критерии обеспечения продовольственной безопасности в России.
3. Основы рационального питания.
4. Основные принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства.
5. Параметры, отражающие безопасность потребления продукции.

6. Химический состав пищевых продуктов.
7. Понятие безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
8. Источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
9. Федеральные законы, касающиеся качества и безопасности пищевых продуктов.
10. Государственная регистрация пищевых продуктов.
11. Оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов продовольственного сырья и пищевых продуктов.
12. Токсические металлы.
13. Характеристика нитратов, нитритов и нитросоединений.
14. Пестициды.
15. Радионуклиды.
16. Диоксины и диоксиноподобные соединения.
17. Контаминанты пищевых продуктов биологического происхождения.
18. Пищевые инфекции.
19. Опасности микробиологического происхождения.
20. Стафилококковые пищевые отравления.
21. Пищевые продукты, вызывающие стафилококковую интоксикацию.
22. Пищевые продукты, вызывающие вспышки ботулизма.
23. Интоксикация.
24. Пищевые продукты, вызывающие интоксикацию.
25. Опасности, связанные с загрязнениями из внешней среды.
26. Промышленные загрязнения.
27. Загрязнения из естественных источников.
28. Метаболизм и токсикология загрязнений из окружающей среды.
29. Опасности естественного происхождения.
30. Природные компоненты почвы и воды, накапливающиеся в продовольственном сырье и пищевых продуктах.
31. Метаболиты микроорганизмов, развивающиеся в пищевых продуктах.
32. Соединения растительного происхождения, загрязняющие продукты питания.
33. Соединения, образующиеся при хранении, переработке и приготовлении продуктов питания.
34. Загрязнение сырья и пищевых продуктов микотоксинами.
35. Загрязнение сырья и пищевых продуктов пестицидами и антибиотиками.
36. Загрязнение сырья и пищевых продуктов ветеринарными препаратами.
37. Загрязнение сырья и пищевых продуктов нитратами, нитритами.
38. Дайте определение пищевым добавкам и укажите их назначение в технологии производства продуктов питания.
39. Основные группы пищевых добавок.
40. Какими документами регламентируется применение пищевых добавок?
41. Классификация пищевых добавок.

42. Охарактеризуйте процедуру проведения санитарно-гигиенической экспертизы пищевых добавок.
43. Охарактеризуйте причины широкого использования пищевых добавок.
44. Достижению, каких целей преследуется при введении новых пищевых добавок?
45. Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок.
46. Классификация тары и упаковки.
47. Требования, предъявляемые к упаковке пищевых продуктов.
48. Гигиеническая экспертиза упаковочных материалов.
49. Маркировка потребительской упаковки.
50. Гигиенические и санитарные требования к пищевым предприятиям и оборудованию.
51. Основные принципы обеспечения пищевой безопасности.
52. Понятия и сущность генетически модифицированных источников пищи.
53. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза и регистрация продуктов, полученных из генетически модифицированных источников.
54. Продовольственная безопасность: краткая история, приоритеты государственной политики.
55. Основные группы антиалиментарных веществ, их влияние на организм.
56. Потенциальная опасность пищевых продуктов из ГМИ.
57. Основная цель проведения генетической модификации сельскохозяйственных растений и животных.
58. Нормативные документы, устанавливающие методы идентификации продуктов из ГМИ.
59. Методы анализа применяемые при для определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах.
60. Токсичное действие группы полигалагенированных углеводов на организм человека.
61. Потенциальная опасность применения гормональных препаратов для выращивания сельскохозяйственных животных.
62. Особенности отбора проб при анализе микотоксинов.
63. Цели и задачи микробиологического контроля безопасности пищевых продуктов.
64. Основные принципы радиозащитного питания.
65. Распределение радионуклидов в организме человека и сельскохозяйственных животных.
66. Биологическое действие радиации на организм.
67. Основные группы токсикантов полимерных и других материалов – возможных загрязнителей пищевой продукции.
68. Источники загрязнения пищевых продуктов чужеродными химическими веществами посредством полимерных и других материалов используемых в пищевой промышленности.
69. Контроль за безопасностью применения полимерных и других материалов.

70. Токсичные вещества природного происхождения, встречающиеся в пищевых продуктах.
71. Профилактические мероприятия, направленные на устранения или минимизации риска попадания природных токсинов в продукты питания.
72. Классификация химических веществ в зависимости от способа попадания в продукт.
73. Консерванты, применяемые в пищевой промышленности
74. Красители, применяемые в пищевой промышленности
75. Антиоксиданты, применяемые в пищевой промышленности

Вопросы к экзамену

1. Предмет и задачи дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».
2. Критерии обеспечения продовольственной безопасности в России.
3. Основы рационального питания.
4. Основные принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства.
5. Параметры, отражающие безопасность потребления продукции.
6. Химический состав пищевых продуктов.
7. Понятие безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
8. Источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
9. Федеральные законы, касающиеся качества и безопасности пищевых продуктов.
10. Государственная регистрация пищевых продуктов.
11. Оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов продовольственного сырья и пищевых продуктов.
12. Токсические металлы.
13. Характеристика нитратов, нитритов и нитросоединений.
14. Пестициды.
15. Радионуклеиды.
16. Диоксины и диоксиноподобные соединения.
17. Контаминанты пищевых продуктов биологического происхождения.
18. Пищевые инфекции.
19. Опасности микробиологического происхождения.
20. Стафилококковые пищевые отравления.
21. Пищевые продукты, вызывающие стафилококковую интоксикацию.
22. Пищевые продукты, вызывающие вспышки ботулизма.
23. Интоксикация.
24. Пищевые продукты, вызывающие интоксикацию.
25. Опасности, связанные с загрязнениями из внешней среды.
26. Промышленные загрязнения.
27. Загрязнения из естественных источников.

28. Метаболизм и токсикология загрязнений из окружающей среды.
29. Опасности естественного происхождения.
30. Природные компоненты почвы и воды, накапливающиеся в продовольственном сырье и пищевых продуктах.
31. Метаболиты микроорганизмов, развивающиеся в пищевых продуктах.
32. Соединения растительного происхождения, загрязняющие продукты питания.
33. Соединения, образующиеся при хранении, переработке и приготовлении продуктов питания.
34. Загрязнение сырья и пищевых продуктов микотоксинами.
35. Загрязнение сырья и пищевых продуктов пестицидами и антибиотиками.
36. Загрязнение сырья и пищевых продуктов ветеринарными препаратами.
37. Загрязнение сырья и пищевых продуктов нитратами, нитритами.
38. Дайте определение пищевым добавкам и укажите их назначение в технологии производства продуктов питания.
39. Основные группы пищевых добавок.
40. Какими документами регламентируется применение пищевых добавок?
41. Классификация пищевых добавок.
42. Охарактеризуйте процедуру проведения санитарно-гигиенической экспертизы пищевых добавок.
43. Охарактеризуйте причины широкого использования пищевых добавок.
44. Достижению, каких целей преследуется при введении новых пищевых добавок?
45. Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок.
46. Классификация тары и упаковки.
47. Требования, предъявляемые к упаковке пищевых продуктов.
48. Гигиеническая экспертиза упаковочных материалов.
49. Маркировка потребительской упаковки.
50. Гигиенические и санитарные требования к пищевым предприятиями оборудованию.
51. Основные принципы обеспечения пищевой безопасности.
52. Понятия и сущность генетически модифицированных источников пищи.
53. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза и регистрация продуктов, полученных из генетически модифицированных источников.
54. Продовольственная безопасность: краткая история, приоритеты государственной политики.
55. Основные группы антиалиментарных веществ, их влияние на организм.
56. Потенциальная опасность пищевых продуктов из ГМИ.
57. Основная цель проведения генетической модификации сельскохозяйственных растений и животных.
58. Нормативные документы, устанавливающие методы идентификации продуктов из ГМИ.

59. Методы анализа применяемые при для определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах.
60. Токсичное действие группы полигалогенированных углеводов на организм человека.
61. Потенциальная опасность применения гормональных препаратов для выращивания сельскохозяйственных животных.
62. Особенности отбора проб при анализе микотоксинов.
63. Цели и задачи микробиологического контроля безопасности пищевых продуктов.
64. Основные принципы радиозащитного питания.
65. Распределение радионуклидов в организме человека и сельскохозяйственных животных.
66. Биологическое действие радиации на организм.
67. Основные группы токсикантов полимерных и других материалов – возможных загрязнителей пищевой продукции.
68. Источники загрязнения пищевых продуктов чужеродными химическими веществами посредством полимерных и других материалов используемых в пищевой промышленности.
69. Контроль за безопасностью применения полимерных и других материалов.
70. Токсичные вещества природного происхождения, встречающиеся в пищевых продуктах.
71. Профилактические мероприятия, направленные на устранения или минимизации риска попадания природных токсинов в продукты питания.
72. Классификация химических веществ в зависимости от способа попадания в продукт.

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется путем проведения процедуры промежуточной аттестации в соответствии с Положением университета о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата и программам магистратуры.

Текущий контроль проводится на занятиях в течение семестра

Оценочные средства текущего контроля:

Рефераты

Промежуточная аттестация проводится устно в форме зачёта и в форме экзамена

Оценочные средства промежуточной аттестации:

Вопросы к зачёту.

Уровень сформированности компетенций определяется оценками «зачтено», «не зачтено»

Шкала оценивания:

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) **выставляется обучающемуся, если:**

обучающийся знает материал, грамотно и по существу излагает его, правильно понимает суть данного вопроса, допускает не существенные ошибки, может увязывать теорию с практикой допуская небольшие неточности в ответе;

большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, обучающийся владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)):

обучающийся отвечает неуверенно, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки в ответе, неправильно понимает данный вопрос, не может увязывать теорию с практикой; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.

Оценочные средства промежуточной аттестации:

Вопросы к зачёту.

Уровень сформированности компетенций определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Шкала оценивания:

- **оценка «отлично»** (продвинутый уровень) выставляется студенту, если он глубоко усвоил программный материал; в полном объеме, последовательно и четко его излагает; уверенно отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «хорошо»** (углублённый уровень) выставляется студенту, если он в целом грамотно излагает программный материал, не допуская существенных неточностей.

- **оценка «удовлетворительно»** (пороговый уровень) выставляется студенту, если он не полностью ответил на поставленные вопросы; допускал ошибки, неточности.

- **оценка «неудовлетворительно»** (отсутствие усвоения (ниже порогового уровня) выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки в ответе, неправильно понимает данный вопрос, не может увязывать теорию с практикой, затрудняется ответить на дополнительные вопросы.