Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2024 16:05:27
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
_____ / Попова О.М./
«18» мая 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ РЫНКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ**
Направление подготовки	**19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**
Направленность (профиль)	**Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания**
Квалификация выпускника	**Магистр**
Нормативный срок обучения	**2 года**
Форма обучения	**заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Садыгова М.К., профессор**

Разработчик: профессор Садыгова М.К. _____ (подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ……....3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания ……5

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.....……..……..……..13

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования ……19

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

В результате изучения дисциплины «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. № 1041, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

«Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»

Компетенция		Индикаторы компетенций)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК – 4	Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	ПК-4.1.Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	2	Лекции /лабораторные занятие	лабораторная работа /устный опрос
		ПК-4.2.Использует высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности			
ПК – 5	Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологическо-	ПК-5.1.Предлагает ресурсосберегающие технологии производства продуктов	2	Лекции /лабораторное занятие	Реферат /лабораторная работа /устный опрос

	го процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда	из растительного сырья для рынка специализированного питания			
		ПК-5.2.Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда			

Примечание:**

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Методология науки о питании. Государственные программы в области здорового питания. Научные аспекты в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания, Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом, Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания, Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности, Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения, Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания, Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания, Современные физико-химические методы исследования растительного сырья и продуктов питания, Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий, Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения. Технология сбивных хлебобулочных изделий, а также в ходе прохождения преддипломной, технологической практики и при защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Компетенция ПК-5 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания, Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания, Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания, Современные системы измерения параметров технологических процес-

сов производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания, а также в ходе прохождения преддипломной, технологической практики и при защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

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

Таблица 2

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	реферат	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	темы рефератов
2	устный отчет по лабораторным работам	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	требования к устному отчету по лабораторным работам
3	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, про-	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов для устного опроса

		блеме и т.п.	

Таблица 3

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	**Классификация отраслей пищевой промышленности.** Проблемы обеспечения качества переработки вторичного сырья в хлебопекарной промышленности**.** Классификация сырья в пищевой промышленности. Факторы, сохраняющие качество сырья. Хранение. Факторы влияющие на хранение сырья. Определение пищевой и энергетической ценности сырья. Расчет теоретической и фактической калорийности продукта. Определение пищевой и энергетической ценности сырья. Расчет теоретической и фактической калорийности продукта **Вторичные сырьевые ресурсы и отходы АПК** Объемы образования отходов АПК. Классификация вторичных ресурсов и отходов АПК. Показатели качества, нормируемые и анализируемые при ТХК для хлебопродуктов. **Рециклинг отходов растениеводства.** Номенклатура и классификация отходов растениеводства. Объемы образования отходов растениеводства. Основные направления использования отходов растениеводства Показатели качества, нормируемые и анализируемые при ТХК для корнеплодов сахарной свеклы **Рециклинг отходов пищевой и пищеперерабатывающей промышленности.** Номенклатура и классификация, объемы образования. Основные направления использования. Отходы молочной промышленности. Отходы зерноперерабатывающей промышленности Показатели качества, нормируемые и анализируемые при ТХК для плодов и овощей **Рециклинг отходов пищевой и пищеперерабатывающей промышленности.** Отходы хлебопекарной промышленности. Отходы плодоовощной промышленности. Отходы масложировой промышленности. Отходы крахмалопаточной промышленности. Отходы сахарной промышленности.	**ПК-4** **ПК-5**	Реферат /лабораторная работа/устный опрос
2	Способы определения содержание влаги (сухих веществ) и минеральных веществ золы **Рециклинг отходов пищевой и пищеперерабатывающей промышленности.** Отходы крахмалопаточной промышлен-	**ПК-4** **ПК-5**	лабораторная работа/устный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	ности. Отходы сахарной промышленности.		

Таблица 4

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-4, 2 курс	ПК-4.1.Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	обучающийся не владеет *средствами и методами новейших технологий,* допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение *средствами и методами новейших технологий*	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение *средствами и методами новейших технологий*	успешное и системное владение *средствами и методами новейших технологий*
	ПК-4.2.Использует высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы,	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале *о способах разработки предложений по повышению эффективности технологического процесса производства,* не знает практику примене-	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последователь-	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала *о способах разработки предложений по повышению эффективности технологического процесса производства*, практики применения мате-

	соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности	ния материала, допускает существенные ошибки	ность в изложении программного материала		риала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-5, 2 курс	ПК-5.1.Предлагает ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	обучающийся не владеет навыками и *средствами разработки предложений по повышению эффективности технологического процесса производства,* допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками и *средствами разработки предложений по повышению эффективности технологического процесса производства.*	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками и *средствами разработки предложений по повышению эффективности технологического процесса производства*	успешное и системное владение навыками и *средствами разработки предложений по повышению эффективности технологического процесса производства.*
	ПК-5.2.Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции,	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале о правилах применения основных принципов рационального использования природных ре-	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, наруша-	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала о правилах применения основных принципов рационального использования природных ресурсов и за-

	сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда	сурсов и защиты окружающей среды	ет логическую последовательность в изложении программного материала		щиты окружающей среды, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

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

3.1. Входной контроль

Примерный перечень вопросов

1. Отбор и подготовка испытаний.
2. Обработка результатов исследования.
3. Понятие о качестве пищевой продукции.
4. Классификация и номенклатура показателей качества.
5. Повышение качества продукции в современных условиях
6. Классификация муки.
7. Приемка, отбор проб и экспертиза качества муки.
8. Формирование качества муки в процессе производства.
9. Определение качества и количества клейковины.
10. Приемка, упаковка, транспортирование молока и сливок.
11. Новые виды пищевой продукции.
12. Государственная регистрация новых видов пищевой продукции.
13. Приемка, отбор и экспертиза сухарных изделий.
14. Факторы, влияющие на качество сухарных изделий.

3.2. Рефераты

Наряду с глубокими теоретическими знаниями и практическими навыками и умениями по направлению подготовки, практическими навыками решения методических и организационных задач студент должен показать свои креативные

способности. В реферате должно быть проявлено умение создавать что-либо качественно новое, оригинальное и применение новых информационных технологий. Это может найти отражение в новизне подхода к решению теоретических и практических проблем в области документационного обеспечения управления. В работе могут быть использованы собственные разработки, полученные в результате прохождения курса лекций, выполнения практических заданий.

требования к написанию реферата;

Реферат имеет строго определенную структуру:

Титульный лист (номер страницы не ставится)

Содержание (с. 2)

Введение (с.3)

1. (с. 4 и т.д.)

2.

3.

Заключение

Список литературы

Объем реферата – 15-20 страниц. Текст реферата печатается 14 шрифтом через 1,5 интервала. Поля: слева – 3 см, справа – 1 см, сверху – 2 см, снизу – 2,5 см. Текст печатается с абзацами. Заголовки и подзаголовки отделяются от основного текста сверху и снизу пробелом в три интервала.

Введение занимает 1-3 страницы и вводит читателей в курс проблемы. Во введении необходимо сформулировать цель работы.

В основной части необходимо дать содержательную характеристику проблемы. Текст основной части должен быть разделен на несколько параграфов, иметь ссылки на литературные источники.

В заключении должны быть сформулированы выводы, отражающие основные результаты работы.

Список литературы составляется в алфавитном порядке фамилий авторов или названий произведений (при отсутствии фамилии автора). В списке применяется общая нумерация литературных источников. При написании реферата рекомендуется обращаться к новейшим научным источникам.

При оформлении исходных данных источника указываются фамилия и инициалы автора, название работы, место издания, издательство, год издания, общее количество страниц.

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»

№ п/п	Темы рефератов
1	2
1	Пути снижения потерь и затрат при производстве хлеба.
2	Пути ускорения созревания теста
3	Современные технологии мучных кондитерских изделий.
4	Разновидности сахара.

№ п/п	Темы рефератов
1	2
5	Разновидности свекловичного и трасникового сахара.
6	Сахарозаменители.
7	Использование не традиционного вида сырья.

3.3. Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ устанавливается в соответствии с профессиональными компетенциями указанных рабочей программе дисциплины.

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

1. Знание основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Оценка качества различных видов вторичного сырья при переработке зерна в муку, крупу, масличных культур.
2. Пробная лабораторная выпечка хлебобулочных изделий с применением вторичного сырья мукомольной и крупяной отрасли
3. Пробная лабораторная выпечка хлебобулочных и кондитерских изделий с пониженным содержанием углеводов
4. Пробная лабораторная выпечка хлебобулочных изделий по ускоренной технологии

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Ресурсосберегающие технологии производства хлебобулочных и кондитерских изделий функционального назначения с пролонгированным сроком».

3.4. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2014, протокол №7.

Цель промежуточной аттестации студентов является комплексная и объективная оценка качества усвоения ими теоретических знаний, умения синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач при освоении основной образовательной программы высшего образования за определенный период.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Проблемы обеспечения качества переработки вторичного сырья в хлебопекарной промышленности. Классификация сырья в пищевой промышленности.
2. Ресурсосберегающие технологии – основа конкурентоспособности современной пищевой и перерабатывающей промышленности.
3. Определение пищевой и энергетической ценности сырья. Расчет теоретической и фактической калорийности продукта.
4. Определение пищевой и энергетической ценности сырья.
5. Расчет теоретической и фактической калорийности продукта
6. Объемы образования отходов АПК.
7. Классификация вторичных ресурсов и отходов АПК.
8. Показатели качества, нормируемые и анализируемые при ТХК для хлебопродуктов
9. Номенклатура и классификация отходов растениеводства.
10. Объемы образования отходов растениеводства.
11. Основные направления использования отходов растениеводства
12. Показатели качества, нормируемые и анализируемые при ТХК для корнеплодов сахарной свеклы
13. Номенклатура и классификация, объемы образования.
14. Основные направления использования.
15. Отходы молочной промышленности.
16. Отходы зерноперерабатывающей промышленности
17. Показатели качества, нормируемые и анализируемые при ТХК для плодов и овощей
18. Отходы хлебопекарной промышленности.
19. Отходы плодоовощной промышленности.
20. Отходы масложировой промышленности.
21. Отходы крахмалопаточной промышленности.
22. Отходы сахарной промышленности.
23. Способы определения содержание влаги (сухих веществ) и минеральных веществ золы
24. Отходы крахмалопаточной промышленности.
25. Отходы сахарной промышленности.
26. Основные направления развития ресурсосберегающих технологий в хлебопекарной и кондитерской отраслях.
27. Планомерное и комплексное осуществление организационных, экономических и технических мер, направленное на обеспечении экономии и рационального использования материально-сырьевых ресурсов.
28. Оценка качества различных видов вторичного сырья при переработке зерна в муку, крупу, масличных культур

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических зада-

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				ний, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: теории и основных способах использования новейших технологий

умения: применять знания о выполнение инновационных программ

владение навыками: выполнение инновационных программ.

Критерии оценки**

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала теории и основных способах использования новейших технологий, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение применять знания, о выполнение инновационных программ, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками выполнение инновационных программ.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение

	применять знания, о выполнение инновационных программ, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное и системное владение навыками выполнение инновационных программ.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение применять знания, о выполнение инновационных программ, используя современные методы и показатели оценки качества сырья и готовой продукции; - в целом успешное и системное владение навыками выполнение инновационных программ.
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале теории и основных способах использования новейших технологий, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать знания о выполнение инновационных программ, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками инновационных программ, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: системные теоретические знания

умения: приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы

владение навыками: терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения материала

Критерии оценки реферата

отлично	обучающийся демонстрирует: системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью,

	терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.
неудовлетворительно	обучающийся: демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

4.2.3. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:
знания: системные теоретические знания
умения: показывает свободное владение материалом и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы

владение навыками: терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения изученного материала

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: выполнение задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: выполнение задания лабораторной работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: выполнение задания лабораторной работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
неудовлетворительно	обучающийся: студент не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Разработчик: профессор Садыгова М.К. _____
(подпись)