Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2025 18:26:40
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ К.А. Антошина
(подпись)

«03» февраля 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.05.01 ПИЩЕВЫЕ И ДИЕТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование направления подготовки)

Технология мяса и мясных продуктов
(профиль)

Разработчик:
доцент _____ Корнийчук В.Г.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 03.02. 2025 г., протокол № 19

Донецк 2025 г.

1. Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
«ПИЩЕВЫЕ И ДИЕТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИОДСТВ»

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
1	ПК-2	Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Тема 1. Нормативные документы по безопасности обращения и использования пищевых и диетических добавок Тема 2. Типы классификаций пищевых добавок Тема 3. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Критерии безопасности пищевых и диетических добавок Тема 4. Добавки, улучшающие внешний вид продуктов Тема 5. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов Тема 6. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов Тема 7. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья Тема 8. Понятие и классификация диетических добавок. Нутрицевтики. Тема 9. Биологически активные добавки. Парафармацевтики. Эубиотики ***Далее - Опрос и/ или тестирование по теоретической части курса*** ***Выполнение, оформление и защита практических работ***	8

2. Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 2.1 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля)	Наименование оценочного материала
1	2	3	4	5
1	ПК-2	ИДК -1$_{ПК-2}$ Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья ИДК -2$_{ПК-2}$ Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК -3$_{ПК-2}$ Осуществляет статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике	Тема 1. Нормативные документы по безопасности обращения и использования пищевых и диетических добавок Тема 2. Типы классификаций пищевых добавок Тема 3. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Критерии безопасности пищевых и диетических добавок Тема 4. Добавки, улучшающие внешний вид продуктов Тема 5. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов Тема 6. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов Тема 7. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья Тема 8. Понятие и классификация диетических добавок. Нутрицевтики. Тема 9. Биологически активные добавки. Парафармацевтики. Эубиотики ***Далее - Опрос и/ или тестирование по теоретической части курса. Выполнение, оформление и защита практических работ***	Тестирование, Устный опрос (доклад). Защита практических работ

Таблица 2.2 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Реферат»

Шкала оценивания	Критерий оценивания
0,9…1·балл, выделенный на тему, которая отрабатывается в виде реферата	Реферат представлен на высоком уровне (полное соответствие требованиям наличия элементов научного творчества, самостоятельных выводов, аргументированной критики и самостоятельного анализа фактического материала на основе глубоких знаний информационных источников по данной теме).
0,75…0,89·балл, выделенный на тему, которая отрабатывается в виде реферата	Реферат представлен на среднем уровне (малодоказательные отдельные критерии при общей полноте раскрытия темы).
0,6…0,74·балл, выделенный на тему, которая отрабатывается в виде реферата	Реферат представлен на низком уровне (правильно, но неполно, без иллюстраций, освещены основные вопросы темы и содержатся отдельные ошибочные положения).
0	Реферат представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Таблица 2.3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания	Критерий оценивания
0,9…1·балл, выделенный на тест к модулю	Тесты выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
0,75…0,89·балл, выделенный на тест к модулю	Тесты выполнены на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
0,6…0,74·балл, выделенный на тест к модулю	Тесты выполнены на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Тесты выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 2.4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа» (для студентов з.ф.о. или студентов, работающих по индивидуальному графику)

Шкала оценивания	Критерий оценивания
13,5-15	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
11,25-13,5	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
9-11,25	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 2.5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование» («Устный опрос» или «Доклад»)

Шкала оценивания	Критерии оценивания
0,9…1·балл, выделенный на тему	Собеседование (доклад) с обучающимся (обучающегося) на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и выяснение высокого объема знаний обучающегося по учебной дисциплине, определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
0,75…0,89·балл, выделенный на тему	Собеседование (доклад) с обучающимся (обучающегося) на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и выяснение среднего объема знаний обучающегося по учебной дисциплине, определенному разделу, теме, проблеме и т.п. (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, допустив некоторые неточности и т.п.)
0,6…0,74·балл, выделенный на тему	Собеседование (доклад) с обучающимся (обучающегося) на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и выяснение низкого уровне знаний обучающегося по учебной дисциплине, определенному разделу, теме, проблеме и т.п. (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками и т.п.)
0	При собеседовании (докладе) с обучающимся (обучающегося) выявлен объем знаний на неудовлетворительном уровне (студент не готов)

Примечание:

1. ***Конкретные баллы на отдельные виды работ (тема, тестирование, лабораторная или практическая работа) указаны в рабочей программе учебной дисциплины на учебный год.***
2. ***Баллы могут отличаться для очной и заочной форм обучения, конкретной темы, лабораторной работы или теста к содержательному модулю.***

3. Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала
1	Отчет по практической работе Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов экспериментальных или теоретических исследований по определенной научной (учебно-исследовательской) теме, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Оформление отчета по практическим работам (РГР) согласно требованиям, изложенным в практикуме (тетрадь) Реферат (формат А4)
2	Тесты	система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Контрольная работа	средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или	Комплект контрольных заданий по

		учебной дисциплине.	вариантам (методические указания к СРС)
4	Собеседование (Устный опрос) Доклад	продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы курса Темы докладов

1. **3.1. ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ «*ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ РЕФЕРАТОВ*»**

Характеристика мясной продукции:

1.1. колбасы

1.2. рубленные изделия

- с различными функционального наполнителями,
- повышенной биологической ценности,
- с новыми влагоудерживающими компонентами

1.3. структурированные изделия

2. Характеристика рыбной продукции:

2.1. копченые изделия

2.2. рубленные изделия

- с различными функционального наполнителями,
- повышенной биологической ценности,
- с новыми влагоудерживающими компонентами

2.3. структурированные изделия

2.4. консервы

3. Характеристика молочной продукции:

3.1. кисломолочная продукция:

- пробиотические действия
- с растительными наполнителями
- функциональные
- с вкусовыми нетрадиционными наполнителями
- повышенной биологической ценности

3.2. продукты из творога (сырки глазированные, творожные массы):

- с функциональными наполнителями
- с вкусовыми нетрадиционными наполнителями
- повышенной биологической ценности

3.3. молочные продукты для определенных видов питания (детского, диабетического и т.д.)

3.4. мороженое:

- на основе продуктов переработки молочного сырья
- с нетрадиционными наполнителями
- с новыми структурообразователи (эмульгаторами, стабилизаторами)

4. Характеристика продукции на основе растительного сырья:

4.1. соки

4.2. пасты

4.3. пюре

4.4. замороженные полуфабрикаты

4.5. порошки и т.д.

5. Комбинированные продукты функционального назначения
6. Комбинированные продукты лечебно-профилактического назначения
7. Комбинированные продукты повышенной биологической ценности:
   - 7.1. с повышенным содержанием полноценных белков
   - 7.2. с повышенным содержанием полиненасыщенных жирных кислот
   - 7.3. с повышенным содержанием витаминов (А, группы В, С, Е)
   - 7.4. с повышенным содержанием некоторых минеральных веществ (калия, магния, фосфора, йода, кальция и т.д.)
8. Кондитерская продукция:
   - 8.1. мучная

- из песочного теста (с новыми ЮАР, пониженной калорийности, повышенной биологической ценности, длительного хранения, полуфабрикаты)
- из бисквитного теста (с новыми пенообразователями, пониженной калорийности, повышенной биологической ценности, длительного хранения, полуфабрикаты)
- из дрожжевого теста (с новыми дрожжами или ЮАР, пониженной калорийности, повышенной биологической ценности, длительного хранения, полуфабрикаты)
- с пряничного теста (длительного хранения, с новыми видами начинок или глазури) и т.д.

8.2. сахарная

- пастила, зефир, мармелад (с новыми пенообразователями или стабилизаторами, пониженной калорийности, повышенной биологической ценности, длительного хранения, с нетрадиционного сырья)
- халва (с нетрадиционными наполнителями и т.д.)
- шоколад разных сортов и видов с нетрадиционными наполнителями
- конфетные изделия

9. Десертная продукция (полуфабрикаты для сладких блюд, соусы, пасты, кремы и т.д.)
10. Напитки:
    - лечебно-профилактического назначения
    - функционального назначения
    - с нетрадиционного сырья (растительного или животного происхождения или комбинированные)
    - фиточаи
    - коктейли

3.2 ВОПРОСЫ К КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ

Анализ использования СОМ в технологиях пищевых продуктов.
Анализ использования льна в питании.
Анализ использования амаранта в питании.
Анализ использования крови убойных животных в питании.
Анализ использования овса в питании.
Анализ использования топинамбура в питании.
Анализ использования спирулины в питании.
Анализ использования отрубей злаковых в питании.
Анализ использования эмульгаторов в пищевых технологиях.
Разработка технологий продуктов питания с повышенным содержанием питательных веществ.
Характеристика пищевых добавок для изменения консистенции.
Характеристика пищевых добавок для ускорения технологического процесса.
Обоснование использования сахарозаменителей в пищевых технологиях.

Обоснование использования пищевых красителей в пищевых технологиях.
Обоснование использования пенообразователей в пищевых технологиях.
Обоснование использования желеобразователей в пищевых технологиях.
Обоснование использования стабилизаторов в пищевых технологиях.
Разработка технологии продуктов питания с повышенным содержанием ß-каротина.

Разработка технологии продуктов питания с повышенным содержанием йода.
Разработка технологии продуктов питания с повышенным содержанием нутрицевтиков.
Разработка технологии продуктов питания с повышенным содержанием парафармцевтиков.
Разработка технологии продуктов питания с повышенным содержанием эубиотиков.
Мировая практика производства пищевых добавок.
Обоснование использования в технологиях сахарозаменителей.
Обоснование использования консервантов в пищевых технологиях.

3.3. ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ «*ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ*»

1. Как расшифровывается аббревиатура JECFA
Выберите один ответ:
a. Объединенный комитет экспертов по пищевым добавкам Международной сельскохозяйственной организации
b. Международная цифровая кодификация
c. Продовольственная сельскохозяйственная организации Объединенных Наций
d. Комиссия "Кодекс Аллиментариус"
2. Какая организация занимается разработкой международных стандартов на пищевые продукты и инструкции
Выберите один ответ:
a. Продовольственная сельскохозяйственная организация Объединенных Наций
b. Комиссия "Кодекс Аллиментариус"
c. JECFA
d. Всемирная организация здравоохранения
3. В каком году была создана организация Комиссия "Кодекс Аллиментариус"
Выберите один ответ:
a. 1963
b. 1961
c. 1953
d. 1954
4. Система обеспечения безопасности пищевых продуктов (ХАССП) принята документом
a. ИСО 22000
b. ТР ТС 021/2012
c. ЕС №1333 /2008

d. ЕС 94/35
5. Какое количество категорий пищевых продуктов установлено согласно кодексом стандарта по пищевым добавкам
Выберите один ответ:
a. 23
b. 30
c. 19
d. 45
6. В каком году была разработана система маркировки добавок?
Выберите один ответ:
a. 1978 год
b. 1953 год
c. 1932 год

7. В Советском Союзе было выделено пищевых добавок:
Выберите один ответ:
a. 45 классов
b. 5 классов
c. 23 класса
8. Дефицит, какого вещества приводит к снижению задержки азота в организме и увеличение утомляемости?
Выберите один ответ:
a. Углеводы
b. Белки
c. Витамин РР
9. Избыток какого вещества приводит к риску ожирения и атеросклерозу?
Выберите один ответ:
a. Липиды
b. Адреналин
c. Углеводы
10. Как расшифровывается Е в маркировки пищевых добавок?
Выберите один ответ:
a. Европа, безопасный
b. Европа, съедобный
c. Европа
11. Как называется витамин К?
Выберите один ответ:
a. Токоферол
b. Нафтохинон
c. Аневрин
12. На каком этапе проводится оценка ДСД, ДСП, ПДК?
Выберите один ответ:
a. 2 этап
b. 3 этап
c. 1 этап
13. На что указывают строчный римские номера в Е-номерах пищевых добавок?
Выберите один ответ:
a. Возможные модификации
b. Дальнейшая классификация
c. Различия в спецификации
14. Согласно законодательству Таможенного союза пищевые добавки, ароматизаторы подлежат

Выберите один ответ:
a. Государственной регистрации
b. Медико-биологической оценки
c. Санитарному контролю
15. Код Е не присваивается:
Выберите один ответ:
a. Усилители вкуса
b. Ароматизаторам
c. Разрыхлителям
16. К усилителям вкуса не относят:
Выберите один ответ:
a. Лейцин
b. Глицин
c. Валин
17. Разделители:
Выберите один ответ:
a. Защищают отдельные компоненты в системе
b. Уменьшают силу адгезии между двумя граничащими поверхностями
c. Входят в состав продукта и не дают возможности слипанию компонентов
18. Представители наполнителей:
Выберите один ответ:
a. КМЦ, декстрин, арабинан
b. МЦ, ксилит, крахмал
c. Целлюлоза, сорбит, галлат
19. На каком технологическом этапе улетучивается аммоний из разрыхлителя?
Выберите один ответ:
a. Замесе
b. Охлаждении
c. Выпечки
20. Свойства загустителей можно менять с помощью:
Выберите один ответ:
a. Добавлением кислот
b. Изменением температуры
c. Модификацией
21. Какие диетические добавки выполняют в организме человека роль сорбента, способствуют снижению уровня глюкозы и липидов крови, поглощают желчные кислоты?
Выберите один ответ:
a. смесь водорастворимых витаминов
b. пищевые волокна
c. полиненасыщенные жирные кислоты
d. нутриенты
22. Выберите один ответ
Какая диетическая добавка содержится в луке и чесноке?
a. бетаин
b. аллицин
c. индолы
23. Какая из перечисленных диетических добавок относится к каротиноидам?
Выберите один ответ:
a. капсацин
b. лютеин
c. бетаин
24. К какой группе диетических добавок можно отнести лимонник,мумие,растительные

яды,фиточаи и травяные сборы?
Выберите один ответ:
a. парафармацевтики
b. пробиотики
c. нутрицевтики
25. К какой группе относятся семена белого подорожника?
Выберите один ответ:
a. пробиотик
b. эубиотик
c. пробиотик
26. Лекарственные препараты, в состав которых входит несколько видов микроорганизмов-пробиотиков или несколько штаммов одного и того же типа бактерии.
Выберите один ответ:
a. пребиотик
b. симбиотик
c. нутрицевтик
d. пробиотик
27. Пробиотики, содержащие лактобактерии
Выберите один ответ:
a. Бактиспорин
b. Бифиформ
c. Ацилол
28. Каротиноид, которым богаты морковь и морские водоросли.
Выберите один ответ:
a. ликопен
b. бета-каротин
c. альфа-каротин
d. хлорофилл
29. Нутрицевтик содержится в острых перцах.
Выберите один ответ:
a. аллицин
b. бетаин
c. сульфорафан
d. капсацин
30. Фитопрепараты (травяные формулы), используемые в качестве вспомогательных средств при лечении патологий, для профилактики различных болезней, поддержания функциональной активности систем и органов.
Выберите один ответ:
a. нутрицевтики
b. эубиотики
c. пробиотики
d. парафармацевтики

3.4 ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

1.Обоснование взаимосвязи питания и жизнедеятельности человека.
2.Анализ современных тенденций в питании.
3.Болезни, зависящие от питания.
4.Государственная политика в области питания.
5.Влияние технологического процесса на пищевую ценность кулинарной продукции.
6.Процесс разработки технологии продуктов нового поколения.
7.Направление развития новых технологий продуктов питания:

- органические продукты питания
-ГМО-продукты
-продукты молекулярной технологии
-SPA и Wellness питания
-экогастрономия
8.Законодательная база в области пищевых добавок.
9.Классификация пищевых добавок.
10.Перспективы использования пищевых добавок в технологиях.
11.Направления использования пищевых добавок (примеры).
12.Характеристика вкусоароматизаторов.
13.Вкусоароматические добавки.
14.Усилители вкуса и аромата.
15.Подсластители и сахарозаменители.
16.Классификация веществ для регулирования консистенции продуктов:
-эмульгаторы
-пенообразователи
-стабилизаторы
-наполнители
17.Консерванты в пищевых технологиях.
18.Характеристика способов консервирования.
19.Определение содержания консервантов в продуктах.
20.Принципы действия консервантов:
-антимикробное действие
-применение консервантов с физическими приемами
-химическая стабильность консервантов
21.Принцип подбора консервантов для пищевой системы.
22.Ассортимент и характеристика консервирующих веществ (соль,CO_2, нитриты, SO_2, сахароза, этанол, кислоты, дым, фосфаты, антибиотики, пряности).
23.Использование красителей в пищевых технологиях:
-натуральные пищевые красители
-неорганические красители
24.Анализ использования красителей.
25.Вещества, ускоряющие технологический процесс:
-регуляторы кислотности
-пеногасители и антивспенивающие агенты
-разрыхлители
-катализаторы гидролиза белков, углеводов, жиров
26. Вещества, облегчающие технологический процесс:
-осветлители
-экстрагенты
-растворители, разбавители
-средства для капсулирования
-разделители
-осушители
-охлаждающие агенты
-пропелленты
27.Пряности и приправы как пищевые добавки.
28.Классификация пряностей.
29.Характеристика классических пряностей.
30.Пряные смеси.
31.Традиционные пряности в украинской кухне.
32.Правила использования и хранения пряностей.

33.Диетические добавки, понятия и классификация:
-нутрицевтики и их функциональная роль
-парафармацевтики, их профилактическая роль
-эубиотики (пробиотики) добавки с живыми микроорганизмами.
Примечание. По каждому вопросу привести примеры нахождения ПДД. Их назначение, допустимые дозы, роль и значение для технологического процесса.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Изучение дисциплины студентами осуществляется на лекциях и практических занятиях, а также в процессе их самостоятельной работы.
Перечень оценочных средств по дисциплине:
- банк вопросов (для опроса и тестирования);
- контрольная работа (для з.ф.о.);
- программа зачета.
Контроль выполнения практических работ проводится в виде проверки оформления отчетов и их защиты.
Форма промежуточной аттестации по дисциплине:
– Текущий модульный контроль (тестирование, устный опрос по темам, защита практических работ, контрольная работа);
- зачет.
Для оценки знаний обучающихся используют **тестовые задания** в закрытой форме (когда испытуемому предлагается выбрать правильный ответ из нескольких возможных), открытой форме (ввод слова или словосочетания с клавиатуры), выбор соответствия (выбор правильных описаний к конкретным терминам), а также множественный выбор (выбор нескольких возможных вариантов ответа). Результат зависит от общего количества правильных ответов. Тестирование проводится в системе Moodle, оценивание автоматизировано.
Проверка письменно оформленных в тетрадях для **практических работ** отчетов о проведенных исследованиях осуществляется в аудиторной форме. Во время проверки и оценки отчетов проводится анализ результатов выполнения, выявляются типичные ошибки, а также причины их появления. Анализ оформленных отчетов проводится оперативно. При проверке отчетов преподаватель исправляет каждую допущенную ошибку и определяет полноту ответа, учитывая при этом четкость и последовательность изложения мыслей, наличие и достаточность пояснений, знания терминологии в предметной области. Оформленная работа оценивается в соответствии с баллом, выделенным на конкретную работу (согласно рабочей программе курса).
Контрольная работа по учебной дисциплине выполняется во внеаудиторной форме по итогам изучения теоретического материала курса.
Внеаудиторная контрольная работа предполагает решение задач в соответствие с вариантом, их оформление и защиту. Критериями оценки такой работы становятся: соответствие содержания ответа вопросу, понимание базовых категорий темы, использование в ответе этих категорий, грамотность, последовательность изложения.
Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Опрос как важнейшее средство развития мышления и речи обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к экзамену.

Подготовка **устного доклада** предполагает выбор темы сообщения в соответствии с календарно-тематическим планом. Выбор осуществляется с опорой на список литературы, предлагаемый по данной теме.

При подготовке доклада необходимо вдумчиво прочитать работы, после прочтения следует продумать содержание и кратко его записать. Дословно следует выписывать лишь конкретные определения, можно включать в запись примеры для иллюстрации. Проблемные вопросы следует вынести на групповое обсуждение в процессе выступления.

Желательно, чтобы в докладе присутствовал не только пересказ основных идей и фактов, но и имело место выражение обучающимся собственного отношения к излагаемому материалу, подкрепленного определенными аргументами (личным опытом, мнением других исследователей).

Критериями оценки устного доклада являются: полнота представленной информации, логичность выступления, наличие необходимых разъяснений и использование иллюстративного материала по ходу выступления, привлечение материалов современных научных публикаций, умение ответить на вопросы слушателей, соответствие доклада заранее оговоренному временному регламенту.

Экзамен проводится по дисциплине в соответствии с утвержденным учебным планом (7 семестр изучения). Для проведения экзамена лектором курса ежегодно разрабатываются (обновляются) билеты, которые утверждаются на заседании кафедры.

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа									**Итого текущий контроль в баллах**	**Итоговый контроль (экзамен)**	**Сумма в баллах**
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	40	60	100
4	4	4	4	4	4	4	4	8			

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1.
Т3, Т4 – темы смыслового модуля №2.
Т5, Т6 – темы смыслового модуля №3.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
75-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 -15%)
60-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохие, знания материала, но со значительным количеством недостатков, что удовлетворяет минимальным критериям
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – плохие результаты по изученному материалу, недостаточные для удовлетворительной оценки и требуют дополнительного изучения материала и повторной аттестации

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой