

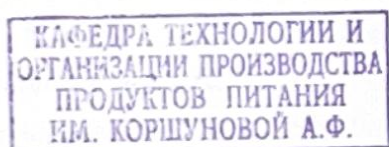
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 14:27:33
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

отП (б)24

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ ИМЕНИ КОРШУНОВОЙ А.Ф.**



УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

(подпись)

К.А. Антошина

«26» февраля 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.07.01 ПИЩЕВЫЕ И ДИЕТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

Угруппенная группа направления подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Программа высшего образования: программа бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 4 курс

заочная форма обучения 5 курс

Разработчик:

Доцент

Корнийчук В.Г.

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «26» 02 2024 г.,
протокол № 14

Донецк
2024

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

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-1	Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Тема 1. Нормативные документы по безопасности обращения и использования пищевых и диетических добавок</p> <p>Тема 2. Типы классификаций пищевых добавок</p> <p>Тема 3. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Критерии безопасности пищевых и диетических добавок</p> <p>Тема 4. Добавки, улучшающие внешний вид продуктов</p> <p>Тема 5. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов</p> <p>Тема 6. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов</p> <p>Тема 7. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья</p> <p>Тема 8. Понятие и классификация диетических добавок. Нутрицевтики.</p> <p>Тема 9. Биологически активные добавки. Парафармацевтики. Эубиотики</p> <p>Далее - Опрос и/ или тестирование по теоретической части курса Выполнение, оформление и защита практических работ</p>	7

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-1	<p>ИДК-1_{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции;</p> <p>ИДК-2_{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции;</p> <p>ИДК-3_{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>ИДК-4_{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>Тема 1. Нормативные документы по безопасности обращения и использования пищевых и диетических добавок</p> <p>Тема 2. Типы классификаций пищевых добавок</p> <p>Тема 3. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Критерии безопасности пищевых и диетических добавок</p> <p>Тема 4. Добавки, улучшающие внешний вид продуктов</p> <p>Тема 5. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов</p> <p>Тема 6. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов</p> <p>Тема 7. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья</p> <p>Тема 8. Понятие и классификация диетических добавок. Нутрицевтики.</p> <p>Тема 9. Биологически активные добавки. Парафармацевтики. Пробиотики</p> <p>Далее - Опрос и/ или тестирование по теоретической части курса. Выполнение, оформление и защита практических работ</p>	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 уровня 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 функциональными 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 функциональными 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 структурообразователями (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 β-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 Алиментариус"

2. Какая организация занимается разработкой международных стандартов на

пищевые продукты и инструкции

Выберите один ответ:

- a. Продовольственная сельскохозяйственная организация Объединенных Наций
- b. Комиссия "Кодекс Алиментариус"
- c. JECFA
- d. Всемирная организация здравоохранения

3. В каком году была создана организация Комиссия "Кодекс Алиментариус"

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 маркировке 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, фиточай 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. Аципол

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. алицин
- 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 ЗАЧЕТА

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 соответствии 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.

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

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									Сумма, балл
Смысловый модуль № 1			Смысловый модуль №2				Смысловый модуль №3		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	100
10	10	10	10	10	10	10	10	20	
30			40				30		

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля №1;

T4, T5, T6, T7 – темы смыслового модуля №2;

T8, T9 – 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