

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Н.И. Никифорова

« 14 » апреля 2021 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Б1.В.08 «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»

(наименование дисциплины)

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

(код и наименование направления подготовки)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

(наименование профиля)

бакалавр

квалификация

очная / очно-заочная

форма обучения

Нижнекамск, 2021 г.

Составитель ФОС:

Зав. кафедрой биотехнологии
(должность)


(подпись)

Г.С. Сагдеева
(ФИО)

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры биотехнологии,
протокол от 22 марта 2021 г. № 7

Зав. кафедрой биотехнологии
(должность)


(подпись)

Г.С. Сагдеева
(ФИО)

Эксперт:
Руководитель ООП

Зав. кафедрой биотехнологии
(должность)


(подпись)

Г.С. Сагдеева
(ФИО)

***Перечень компетенций и индикаторов достижения компетенций
с указанием этапов формирования в процессе освоения дисциплины***

Компетенция:

ПК 2 – Осуществляет ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий.

ПК 2.1 - Знает основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, причины возникновения брака продукции, современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 2.2 - Умеет оценивать влияние качества сырья, различных способов, режимов и технологий переработки растительного сырья на показатели качества готовых продуктов питания и осуществлять, на основе анализа свойств растительного сырья подбор способов и режимов его переработки для получения продукции заданного качества.

ПК 2.3 - Владеет методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья, разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий.

<i>Индикаторы достижения компетенции</i>	<i>Этапы формирования в процессе освоения дисциплины</i>				<i>Наименование оценочного средства</i>
	<i>Лекции</i>	<i>Практические занятия, лабораторный практикум</i>	<i>Лабораторные занятия</i>	<i>Курсовая работа</i>	
ПК-2.1	Все темы	Не предусмотрены	Все темы	Все темы	Коллоквиум по результатам лабораторных работ. Экзамен
ПК-2.2	Все темы	Не предусмотрены	Все темы	Все темы	Реферат и презентация. Коллоквиум по результатам лабораторных работ. Экзамен
ПК-2.3	Все темы	Не предусмотрены	Все темы	Все темы	Реферат и презентация. Коллоквиум по результатам лабораторных работ. Экзамен

Перечень оценочных средств по дисциплине в 5/6 семестре

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Коллоквиум по результатам выполнения лабораторных работ	3	60	100

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Курсовая работа	1	60	100

Перечень оценочных средств по дисциплине в 6/7 семестре

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Коллоквиум по результатам выполнения лабораторных работ	6	36	60
Экзамен	1	24	40

Шкала оценивания

Цифровое выражение	Выражение в баллах:	Словесное выражение	Критерии оценки индикаторов достижения при форме контроля:	
			экзамен / зачет с оценкой	зачет
5	87 - 100	Отлично (зачтено)	Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если ответы на вопросы по темам дисциплины последовательны, логически изложены, допускаются незначительные недочеты в ответе студента, такие как отсутствие самостоятельного вывода, речевые ошибки и пр.
4	74 - 86	Хорошо (зачтено)	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.	
3	60 - 73	Удовлетворительно (зачтено)	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	
2	Ниже 60	Неудовлетворительно (не зачтено)	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если студент не знает основных понятий темы дисциплины, не отвечает на дополнительные и наводящие вопросы преподавателя.

Краткая характеристика оценочных средства

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в фонде</i>
1	Лабораторная работа	Это вид учебной работы, целью которой является изучение (исследование, измерение) характеристик лабораторного объекта. Цель лабораторных занятий: освоение изучаемой учебной дисциплины; приобретение навыков практического применения знаний учебной дисциплины (дисциплин) с использованием технических средств и (или) оборудования	Темы лабораторных работ, контрольные вопросы по теме лабораторной работы к коллоквиуму
2	Экзамен	Итоговое оценочное средство по дисциплине	Перечень экзаменационных вопросов
3	Курсовая работа	Курсовая работа – это вид самостоятельной учебной деятельности обучающегося, включающий аналитическую часть, завершающуюся законченным решением поставленной задачи (проблемы) в рамках изучаемой дисциплины и оформленным в виде отчета в соответствии с действующими правилами и нормами. Основной целью курсовой работы является развитие умений и навыков теоретических и экспериментальных исследований, решения технологических, экономических и других задач, а также подготовка обучающихся к творческому решению конкретных задач в технологическом процессе. Темы курсовых проектов	Темы курсовых работ

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

*Факультет технологический
Кафедра биотехнологии*

Учебным планом по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** для обучающихся предусмотрено проведение лабораторных занятий по дисциплине **«Технология хлеба и хлебобулочных изделий»**.

Лабораторные занятия по дисциплине проводятся в специально оборудованных лабораториях с применением необходимых средств обучения: лабораторного оборудования, образцов для исследований, методических пособий. Цель проведения лабораторных работ - практическое освоение теоретических положений лекционного материала, а также выработка студентами определенных умений и навыков самостоятельного экспериментирования.

Лабораторная работа № 1. Оценка качества хлебопекарной муки. Органолептические и физико-химические показатели качества муки. Определение свойств хлебопекарной муки по результатам пробной лабораторной выпечки.

1. Назовите основное и дополнительное сырье в хлебопечении.
2. Какие сорта и типы пшеничной и ржаной муки применяют в хлебопекарном производстве?
3. Охарактеризуйте химический состав пшеничной и ржаной муки.
4. Дайте определение клейковины.
5. Назовите показатели хлебопекарных свойств пшеничной муки.
6. Назовите основной показатель хлебопекарного достоинства ржаной муки.
7. Назовите вещества, входящие в состав углеводно-амилазного комплекса пшеничной муки.
8. Белково-протеиновый комплекс пшеничной муки. Какова его роль в приготовлении пшеничного теста?
9. Какое значение для технологического процесса приготовления хлеба имеют крупность частиц муки и степень повреждения крахмальных зерен?
10. В результате каких процессов изменяется цвет муки и происходит ее потемнение при переработке?
11. Газообразующая способность пшеничной муки. От каких факторов она зависит?
12. Поясните понятие сила муки, от чего она зависит?
13. В чем отличие хлебопекарных свойств ржаной муки от пшеничной?
14. В чем особенности реологических свойств пшеничного и ржаного теста?

Лабораторная работа № 2. Способы приготовления тестового полуфабриката. Изучение влияния современных способов приготовления теста на качество хлеба. Расчет рецептуры теста. Определение показателей качества полуфабрикатов.

1. Какие процессы протекают при замесе теста?
2. В чем отличие интенсивного замеса теста от обычного?
3. Объясните структуру образующегося при замесе теста?
4. Какие процессы протекают при брожении теста?
5. Какие Вы знаете способы приготовления пшеничного теста?
6. Охарактеризуйте особенности микрофлоры ржаного теста?
7. Каковы особенности приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки?
8. Как влияют компоненты рецептуры и условия технологического режима на свойства теста и качество хлеба?
9. Назовите способы интенсификации процесса созревания пшеничного теста.
10. Технологические затраты при брожении теста. Какие факторы влияют на них?
11. Какие операции выполняются при разделке теста?
12. Как осуществляется деление теста на куски определенной массы?
13. С какой целью производится округление кусков теста? Особенности округления кусков теста из пшеничной и ржаной муки.
14. Назначение предварительной расстойки тестовых заготовок. Для каких хлебобулочных изделий ее проводят?
15. Какие процессы протекают при предварительной расстойке тестовых заготовок?
16. Как осуществляется процесс формирования тестовых заготовок для разных видов изделий?
17. Какова цель окончательной расстойки тестовых заготовок?
18. Условия проведения окончательной расстойки тестовых заготовок.
19. Каково влияние поверхностных свойств теста при разделке на работу технологического оборудования?
20. Какие мероприятия осуществляются на хлебозаводе для снижения адгезии теста?
21. Особенности разделки замороженных полуфабрикатов.
22. Способы отделки поверхности тестовых полуфабрикатов.
23. С какой целью осуществляется выпечка хлебобулочных изделий?
24. Назовите способы передачи тепла выпекаемой тестовой заготовки в пекарной камере.
25. Как происходит изменение температуры тестовой заготовки в процессе выпечки?
26. Объясните явление термовлагопроводности при выпечки тестовой заготовки.
27. В результате каких процессов происходит концентрационное перемещение влаги в выпекаемой тестовой заготовке?
28. Роль коллоидных процессов при выпечке в формировании мякиша хлебобулочных изделий.

29. Поясните сущность микробиологических и биохимических процессов при выпечке.

30. Значение происходящих в корке процессов при выпечке в образовании вкуса и аромата хлеба.

31. Как обеспечить оптимальный режим процесса выпечки?

32. Что такое упек? Какие факторы влияют на величину упека?

33. Как определить готовность хлеба?

Лабораторная работа № 3. Методы оценки качества хлебобулочных изделий. Определение качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям. Определение качества хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям.

1. Охарактеризуйте понятие «качество» хлеба. Какие показатели формируют «качество» хлеба?

2. Определение качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям.

3. Определение качества хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям.

4. Определение массовой доли влаги в хлебобулочных изделиях.

5. Определение пористости хлебобулочных изделий.

6. Определение кислотности хлебобулочных изделий.

7. Определение удельного объема хлебобулочных изделий.

8. Какие технологические мероприятия способствуют повышению качества хлебобулочных изделий?

9. Какие пищевые добавки – улучшители качества хлеба применяют в хлебопечении?

10. Какие ферментные препараты используют для повышения газообразующей способности муки?

11. Дайте определение поверхностно – активным веществам (ПАВ), применяемым при производстве хлебобулочных изделий.

12. Какие ПАВ укрепляют клейковину муки?

13. Какие модифицированные крахмалы применяют в хлебопечении?

Лабораторная работа № 4. Методы оценки качества булочных изделий. Определение качества булочных изделий по органолептическим показателям. Определение качества булочных изделий по физико-химическим показателям.

1. Определение качества булочных изделий по органолептическим показателям.

2. Определение качества булочных изделий по физико-химическим показателям.

3. Ассортимент булочных изделий.

4. Пищевая ценность булочных изделий.

5. Особенности технологии производства булочных изделий.

Лабораторная работа № 5. Методы оценки качества сдобных изделий. Определение качества сдобных изделий по органолептическим показателям. Определение качества сдобных изделий по физико-химическим показателям.

1. Определение качества сдобных изделий по органолептическим показателям.

2. Определение качества сдобных изделий по физико-химическим показателям.

зателям.

3. Ассортимент сдобных изделий.
4. Пищевая ценность сдобных изделий.
5. Особенности технологии производства сдобных изделий.

Лабораторная работа № 6. Методы оценки качества бараночных изделий. Определение качества бараночных изделий по органолептическим показателям. Определение качества бараночных изделий по физико-химическим показателям.

1. Определение качества бараночных изделий по органолептическим показателям.
2. Определение качества бараночных изделий по физико-химическим показателям.
3. Ассортимент бараночных изделий.
4. Пищевая ценность бараночных изделий.
5. Особенности технологии производства бараночных изделий.

Лабораторная работа № 7. Методы оценки качества сухарных изделий. Определение качества сухарных изделий по органолептическим показателям. Определение качества сухарных изделий по физико-химическим показателям.

1. Определение качества сухарных изделий по органолептическим показателям.
2. Определение качества сухарных изделий по физико-химическим показателям.
3. Ассортимент сухарных изделий.
4. Пищевая ценность сухарных изделий.
5. Особенности технологии производства сухарных изделий.

Лабораторная работа № 8. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, вызванные нарушением рецептуры, технологического режима, низким качеством муки.

1. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, вызванные свойствами муки.
2. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, вызванные несоблюдением режимов процесса.
3. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, вызванные нарушением правил транспортирования и хранения.
4. Болезни хлеба.

Лабораторная работа № 9. Способы улучшения качества хлеба технологическими приемами и специальными добавками.

1. Охарактеризуйте понятие пищевой ценности хлеба. От каких факторов она зависит?
2. Как повысить содержание пищевых волокон в хлебобулочных изделиях?
3. Пути повышения биологической ценности хлебобулочных изделий.
4. Охарактеризуйте хлебопекарные улучшители.

Критерии оценки лабораторных работ

При подготовке к лабораторной работе по дисциплине «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» в 5/6 семестре студент должен выполнить следующие виды работ:

Виды работ	Минимальный балл	Максимальный балл
Самостоятельная проработка теоретического материала к лабораторной работе	10	16
Ознакомление с установкой, прибором, методикой выполнения лабораторной работы	10	16
Выполнение необходимого эксперимента	10	16
Обработка результатов исследования, построение графиков	10	16
Анализ результатов исследования и вывод по работе	10	16
Ответ на два проблемных вопроса по тематике лабораторной работы	10	20
ИТОГО:	60	100

Таким образом, каждая лабораторная работа оценивается минимум в 60 баллов, максимум в 100 баллов. После выполнения всех работ рассчитывается итоговый балл по данному оценочному средству, как среднее арифметическое по всем лабораторным работам.

При подготовке к лабораторной работе по дисциплине «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» в 6/7 семестре студент должен выполнить следующие виды работ:

Виды работ	Минимальный балл	Максимальный балл
Самостоятельная проработка теоретического материала к лабораторной работе	6	10
Ознакомление с установкой, прибором, методикой выполнения лабораторной работы	6	10
Выполнение необходимого эксперимента	6	10
Обработка результатов исследования, построение графиков	6	10
Анализ результатов исследования и вывод по работе	6	10
Ответ на два проблемных вопроса по тематике лабораторной работы	6	20
ИТОГО:	36	60

Таким образом, каждая лабораторная работа оценивается минимум в 36 баллов, максимум в 60 баллов. После выполнения всех работ рассчитывается итоговый балл по данному оценочному средству, как среднее арифметическое по всем лабораторным работам.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

Факультет технологический
Кафедра биотехнологии

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Примерные темы курсовых работ по дисциплине «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»

1. Технология производства хлеба (название конкретного изделия).
2. Технология производства хлеба из пшеничной муки.
3. Технология производства хлеба из ржаной муки.
4. Технология производства хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.
5. Технология производства хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.
6. Технология производства булочного изделия (название конкретного изделия).
7. Технология производства батона (название конкретного изделия).
8. Технология производства бараночных изделий (название конкретного изделия).
9. Технология производства сухарных изделий (название конкретного изделия).
10. Технология производства мелкоштучных изделий (название конкретного изделия).

Критерии оценки.

В ходе освоения дисциплины «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» в 5/6 семестре студенту необходимо подготовить курсовую работу в форме теоретического анализа определенной темы по заданной проблематике и оформить наглядный материал в виде пояснительной записки.

При подготовке курсовой работы студент должен выполнить следующие виды работ:

Виды работ	Минимальный балл	Максимальный балл
Своевременность предоставления материала	10	15
Формулировка и обоснование цели исследования или решаемой проблемы	10	15
Наличие наглядного иллюстрирующего материала (графики, таблицы, схемы,	10	15

рисунки и т.д.)		
Наличие практических примеров, выводов, их соответствие поставленной задаче	10	15
Качество изложения материала	10	15
Ответ на три проблемных вопроса по тематике работы	10	25
ИТОГО:	60	100

Выступление с докладом и пояснительная записка максимально оцениваются в 100 баллов при следующих условиях:

- а) своевременно предоставлены материалы (15 баллов);
- б) даны четкая формулировка и обоснование цели исследования или решаемой проблемы (15 баллов);
- в) есть качественный наглядный иллюстрирующий материал (графики, таблицы, схемы, рисунки и т.д.) (15 баллов);
- г) выдержан лаконизм изложения и приведены практические примеры, а также соблюдена четкость обобщений, выводов, их соответствие поставленной задаче (15 баллов);
- д) выдержана последовательность, логичность и ясность изложения (не допускается чтение доклада) (15 баллов);
- е) даны ответы на три проблемных вопроса по тематике работы (25 баллов).

Студенту присваивается превосходный уровень освоения компетенции, если соблюдены пункты а-е (от 87 до 100 баллов).

Присваивается продвинутый уровень освоения компетенции студенту, если соблюдаются пункты а-г, е (от 73 до 87 баллов).

Присваивается пороговый уровень освоения компетенции студенту, если соблюдаются пункты а-в, е (от 60 до 73 балла).

Не освоен пороговый уровень студентом в случае, если не соблюдаются пункты а-е (менее 60 баллов).

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

Факультет технологический
Кафедра биотехнологии

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Семестр 6/7

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой БТ _____ Г.С. Сагдеева

« _____ » _____ 20____ г.

Экзаменационный билет № 1

По дисциплине «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»

1. Ассортимент хлебобулочных изделий.

2. Способы приготовления ржаного теста.

Перечень вопросов к экзаменационным билетам.

1. Ассортимент хлебобулочных изделий.
 2. Молочнокислое брожение теста.
 3. Технологические потери и затраты хлебопекарного производства.
- Пути снижения потерь и затрат.
4. Основные этапы приготовления хлеба из пшеничной муки.
 5. Спиртовое брожение теста.
 6. Черствение хлеба. Способы замедления черствения хлеба.
 7. Основные этапы приготовления хлеба из ржаной муки.
 8. Процессы, протекающие при созревании теста.
 9. Способы улучшения качества хлеба.
 10. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.
 11. Применение заварок при приготовлении хлеба.
 12. Реакция меланоидинообразования, её влияние на вкус и аромат хлеба.
 13. Показатели хлебопекарных свойств пшеничной муки.
 14. Предварительная активация прессованных дрожжей.
 15. Процессы, протекающие при хранении хлеба.
 16. Показатели хлебопекарных свойств ржаной муки, их отличие от

свойств пшеничной муки.

17. Разделка теста.
18. Дефекты хлебобулочных изделий.
19. Процессы, протекающие в муке при ее «созревании».
20. Формирование теста при брожении.
21. Пути устранения дефектов, вызванных нарушением технологического процесса.
22. Понятие о рецептуре изделий.
23. Предварительная и окончательная расстойка теста. Оптимальные условия.
24. Картофельная болезнь хлеба. Способы предотвращения.
25. Подготовка сырья к производству.
26. Способы приготовления пшеничного теста.
27. Оптимальный режим выпечки хлеба. Роль увлажнения пекарной камеры при выпечке хлеба.
28. Виды и характеристика дрожжей, применяемых в хлебопекарном производстве.
29. Способы приготовления ржаного теста.
30. Выход хлеба. Факторы, влияющие на выход хлеба.
31. Способы приготовления хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.
32. Требование к качеству пшеничной муки по ГОСТу.
33. Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения.
34. Микрофлора ржаного теста.
35. Черствение хлеба. Способы сохранения свежести.
36. Процессы, протекающие при выпечке тестовых заготовок.
37. Газообразующая способность пшеничной муки. Факторы на нее влияющие.
38. Приготовление пшеничного теста опарными способами. Их сравнительная характеристика. .
39. Приготовление пшеничного теста на заквасках направленного культивирования микроорганизмов.
40. Ускоренные способы приготовления пшеничного теста. Преимущества и недостатки.
41. Пищевая безопасность хлеба.
42. Упек. Факторы на него влияющие.
43. Усушка. Факторы на нее влияющие.
44. Химический состав пшеничной муки.
45. Химический состав ржаной муки.
46. Виды муки с пониженными хлебопекарными свойствами.
47. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, вызванные свойствами муки.
48. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, вызванные несоблюдением режимов процесса.
49. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, вызванные нарушением правил транспортирования и хранения.
50. Болезни хлеба.

51. Методы оценки качества бараночных изделий.
52. Методы оценки качества сухарных изделий.
53. Методы оценки качества бараночных изделий.
54. Методы оценки качества булочных изделий.
55. Методы оценки качества сдобных изделий.
56. Охарактеризуйте понятие пищевой ценности хлеба. От каких факторов она зависит?
57. Как повысить содержание пищевых волокон в хлебобулочных изделиях?
58. Пути повышения биологической ценности хлебобулочных изделий.
59. Охарактеризуйте хлебопекарные улучшители.
60. Определение качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям.
61. Определение качества хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям.

Критерии оценки

Виды работ	Минимальный балл	Максимальный балл
Сумма знаний, которыми обладает студент (теоретический компонент – системность знаний, их полнота, достаточность, действенность знаний, прочность, глубина и др. критерии оценки)	6	10
Понимание сущности явлений и процессов и их взаимозависимостей	6	10
Умение видеть основные проблемы (теоретические, практические), причины их возникновения	6	10
Умение теоретически обосновывать возможные пути решения существующих проблем (теории и практики)	6	10
ИТОГО:	24	40

При определении оценки на экзамене необходимо исходить из следующих критериев:

а) сумма знаний, которыми обладает студент (теоретический компонент – системность знаний, их полнота, достаточность, действенность знаний, прочность, глубина и др. критерии оценки) (максимально 10 баллов);

б) понимание сущности явлений и процессов и их взаимозависимостей (максимально 10 баллов);

в) умение видеть основные проблемы (теоретические, практические), причины их возникновения (максимально 10 баллов);

г) умение теоретически обосновывать возможные пути решения суще-

ствующих проблем (теории и практики) (максимально 10 баллов).

Присваивается превосходный уровень освоения компетенций в случае, если ответы на поставленные вопросы в билете излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Делаются обоснованные выводы. Предполагается глубокое знание теории, понимание всех явлений и процессов. Ответ студента на каждый вопрос билета должен быть развернутым, не зачитываться дословно, содержать достаточно четкие формулировки, подтверждаться иллюстрационным материалом и примерами. Должно быть продемонстрировано знание материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы (от 35 до 40 баллов).

Присваивается продвинутый уровень освоения компетенции, если ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Предполагаются правильные ответы на вопросы билета, знание основных характеристик раскрываемых категорий в рамках рекомендованного учебника и положений, данных на лекциях. Обязательно понимание взаимосвязей между явлениями и процессами, знание основных закономерностей. Допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи (от 29 до 35 баллов).

Присваивается пороговый уровень освоения компетенции, если студент в основном знает программный материал в объеме, необходимом для предстоящей работы по профессии, в целом усвоили основную литературу, допускает существенные погрешности в ответе на вопросы экзаменационного билета. Предполагается ответ только в рамках лекционного курса при условии понимания студентом сущности основных категорий по рассматриваемому и дополнительным вопросам. Как правило, такой ответ краток, приводимые формулировки являются недостаточно четкими, в ответах допускаются неточности (от 24 до 29 баллов).

Не освоен пороговый уровень студентом в случае, если материал излагается непоследовательно, не представляет определенной системы знаний. Имеются заметные нарушения норм литературной речи. Предполагается, что студент не разобрался с основными вопросами изучаемой дисциплины, не понимает сущности процессов и явлений, не может ответить на элементарные вопросы курса. Пороговой уровень считается также не освоенным при списывании ответов на вопросы экзаменационного билета (менее 24 баллов).