

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 23.09.2024 08:58:07

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗаТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

«17» февраля 2023

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания

(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр

квалификация выпускника

Уссурийск, 2023

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
Паспорт фонда оценочных средств
по дисциплине (модулю) ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

а. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-1	Расчет производственных мощностей, загрузки оборудования, разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса, техническому обслуживанию оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 1.2	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

б. требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

основные параметры технологического процесса производства продукции, качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, организации и технологии производства продукции питания

Уметь:

контролировать параметры технологического процесса и качество готовой продукции с помощью технических средств

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

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 1.2	<i>Знать:</i> основные параметры технологического процесса производства продукции, качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, организации и технологии производства продукции питания	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		<i>Уметь:</i> контролировать параметры технологического процесса и качество готовой продукции с помощью технических средств	Тест (письменно) Собеседование (устно)

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, 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

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 1.2			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задачи не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 1.2			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
Уровень сформированности компетенции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

**– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Технология продукции общественного питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 5-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы (Б_i), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Технология продукции общественного питания»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК 1.2	Б1	82
Итого	($\sum B_i$)	82
В среднем	($\sum B_i$) / n	82

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотношения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Технология продукции общественного питания»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности и компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Технология продукции общественного питания» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Содержательный элемент (модуль): Технология продукции общественного питания

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 1.2 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

_____ – совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделий, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.

вариант задания 2.

Комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность - _____.

вариант задания 3.

_____ - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Контроль качества условно подразделяют на:

1. предварительный (входной), операционный (производственный), выходной (приемочный);
2. операционный (производственный), выходной (приемочный);
3. предварительный (входной), операционный (производственный);
4. предварительный (входной), выходной (приемочный).

вариант задания 2.

В каких тепловых режимах должен осуществляться режим варки?

1. Сильный нагрев для доведения до кипения
2. Слабый нагрев для «тихого кипения»
3. Варка за счёт аккумулярованного тепла
4. Все варианты верны

вариант задания 3.

Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темно окрашенных продуктов называется:

1. карамелизацией;
2. меланоидинообразованием;
3. гидролизом дисахаридов;
4. брожением

III. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие между способами обработки сырья и продуктов и технологическими операциями (процессами)

1	механические	1	абсорбция, адсорбция, экстракция, растворение, сушка
2	гидромеханические	2	нагревание, охлаждение, замораживание, размораживание, выпаривание, сгущение
3	массообменные	3	гидролиз сахаров и жиров, брожение, ферментация
4	химические, биохимические, микробиологические	4	флотация, диспергирование, пенообразование, отстаивание, фильтрование или процеживание, эмульгирование
5	термические	5	СВЧ-нагрев, ИК-нагрев
		6	сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление

вариант задания 2.

Установите соответствие между технологическими принципами производства кулинарной продукции

1	Принцип рационального использования сырья и отходов	1	требует соблюдения режимов тепловой кулинарной обработки (температура, продолжительность нагрева)
2	Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции	2	машины и аппараты при необходимой производительности должны иметь невысокую энергоемкость, устойчивый режим, быть удобными и безопасными в эксплуатации, ремонтпригодными
3	Принцип наилучшего использования оборудования	3	предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья
		4	означает разумное сокращение энергоемкости кулинарной продукции

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

1. брезирование;
2. термостатирование;
3. пассерование;
4. тушение;
5. бланширование

вариант задания 2.

Определите основное назначение соусов

1. повышают усвояемость пищи;
2. улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
3. понижают калорийность блюд;
4. блюда приобретают большую сочность;
5. повышают питательную ценность блюд.

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 1.2 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Определить массу очищенного картофеля в (в килограммах) из 50 кг в апреле месяце. Отходы картофеля в апреле согласно таблице Сборника рецептур составляют 40 %. Ответ округлите до целых

вариант задания 2.

Определить количество отходов (в килограммах) при обработке 10 кг мелкого окуня морского для жарки в целом виде. Согласно таблице Сборника рецептур отходы при разделке морского окуня составляют 39 %, причем при разделке с позвоночной костью нормы отходов и потерь уменьшаются на 7 %. Ответ округлите до десятых

вариант задания 3.

Сколько порций борща московского можно приготовить из 10 кг свеклы в январе? Отходы по свекле в январе составляют 25 %. На одну порцию борща идет 80 г свеклы весом нетто

вариант задания 4.

Определить, сколько гречневой крупы (в килограммах) надо заложить в котел емкостью 60 л, чтобы сварить рассыпчатую кашу. Согласно таблице «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш» Сборника рецептур, объем для 1 кг крупы для данной каши равен 2,4 л.

вариант задания 5.

Рассчитать количество порций рыбы, запеченной с яйцом, которое можно приготовить из 20 кг трески неразделанной. Норма отходов при разделке трески, не разделанной на порционные куски с кожей без костей, составляет 54 %. Норма вложения рыбы на одну порцию согласно рецептуре Сборника рецептур составляет 89 г.

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Определить количество порций эскалопа, которое можно приготовить из 42 кг свинины обрезной. Норма выхода крупнокусковых полуфабрикатов в кусковой свинине составляет 10,2 %

1. 34
2. 32
3. 37
4. 30

вариант задания 2.

Определить количество порций рагу из кролика, которое можно приготовить из 15 кг кролика I категории. Закладка кролика порционными кусками для тушения массой брутто одинакова при использовании кроликов I и II категории упитанности и составляет 105 г

1. 114
2. 140
3. 143
4. 142

вариант задания 3.

Почему картофель закладывают перед внесением продуктов, содержащих кислоту?

1. под действием кислоты картофель сильно разваривается
2. под действием кислоты картофель плохо разваривается
3. под действием кислоты картофель приобретает неприятный вкус
4. под действием кислоты картофель приобретает нехарактерный цвет

вариант задания 4.

Нормы закладки основных овощей, указанные в рецептуре, могут быть изменены, но не более _____ - _____ %, при условии сохранения общей массы закладываемых овощей

1. 3-5
2. 5-10
3. 10-15
4. 15-20

вариант задания 5.

Определите норму закладки кофе натурального растворимого в г при замене кофе натурального жареного в количестве 100 г

1. 35
2. 50
3. 75
4. 95

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»	40	
ПК 1.2	40	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	60	
ПК 1.2	60	
Всего	100	

5. Вопросы к экзамену

1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
2. Технологические схемы производства соусов различных групп.
3. Соусы промышленного производства.

4. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей.
5. Технология приготовления и ассортимент блюд из овощей и грибов.
6. Крупы в рационе питания.
7. Виды каш, технология их варки.
8. Технология блюд из бобовых.
9. Блюда и гарниры из макаронных изделий, технология их приготовления.
10. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделиях.
11. Особенности морфологического строения и химического состава мышечной ткани мяса, их влияние на способы технологической обработки различных частей туш убойного скота.
12. Технология разделки говяжьей, бараньей и свиной туш.
13. Технология порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и их кулинарной назначение.
14. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и их кулинарной назначение.
15. Виды фарша: натуральный, котлетная и кнельная массы, технология их производства, ассортимент изделий из них.
16. Разделка туш диких животных. Механическая обработка субпродуктов.
17. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса.
18. Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления.
19. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуска блюд.
20. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.
21. Значение блюд из яиц в питании. Ассортимент блюд из яиц, технология их приготовления.
22. Значение молочных продуктов в питании. Ассортимент блюд из творога, технология их приготовления.
23. Технологическая характеристика сырья для сладких блюд. Классификация и ассортимент сладких блюд.
24. Механическая кулинарная обработка плодов и ягод.
25. Классификация и ассортимент мучных изделий.
26. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Общее представление об организации производства продукции общественного питания
27. Технология соусов
28. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов
29. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий
30. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов
31. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных
32. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога
33. Технология сладких блюд
34. Технология мучных блюд и гарниров
35. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов
36. Технологии производств майонезных соусов
37. Технологии производства горчичных соусов
38. Технологии производства соевых соусов
39. Технология кулинарной продукции из картофеля
40. Технология кулинарной продукции из овощей

41. Технология кулинарной продукции из грибов
42. Технология кулинарной продукции из круп
43. Технология кулинарной продукции из бобовых
44. Технология кулинарной продукции из макаронных изделий
45. Технология кулинарной продукции птицы
46. Технология кулинарной продукции из мяса
47. Технология кулинарной продукции из субпродуктов
48. Технология кулинарной продукции из рыбы
49. Технология кулинарной продукции из моллюсков
50. Технология кулинарной продукции из ракообразных.
51. Технология кулинарной продукции из продукции из яиц и яичных продуктов
52. Технология кулинарной продукции из творога
53. Технология сладкой кулинарной продукции из плодов.
54. Технология сладкой кулинарной продукции из ягод.
55. Технология сладкой кулинарной продукции из экзотических плодов.
56. Технология мучной кулинарной продукции из дрожжевого теста
57. Технология мучной кулинарной продукции из пресного теста
58. Технология гарниров

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением

давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

6. Темы рефератов

1. Общее представление об организации производства продукции общественного питания
2. Технология соусов
3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов
4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий
5. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов
6. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных
7. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога
8. Технология сладких блюд
9. Технология мучных блюд и гарниров

Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетв орительно)	61-75 баллов (удовлетвори- тельно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
---------------	--	---	----------------------------------	------------------------------------

Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений