

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 ИЗиАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

«17» февраля 2023

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)
ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ 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)

а. модели контролируемых компетенций

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональная компетенция			
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	ПК1.1	Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

б. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

знать:

– методы подбора, эксплуатации технологического оборудования (ПК-1.1);

уметь:

– определять эффективность работы технологического оборудования и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.1);

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

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК-1.1	<i>Знать:</i> методы подбора, эксплуатации технологического оборудования	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		<i>Уметь:</i> определять эффективность работы технологического оборудования и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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-1.1			
	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
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) «Проектирование предприятий 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 8-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 сто балльной шкале в таблицу 4 занести баллы (B_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) «Проектирование предприятий общественного питания»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК-1.1	B ₁	76
Итого	(∑B _i)	76

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) «Проектирование предприятий общественного питания»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности 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) «Проектирование предприятий 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): Проектирование предприятий общественного питания

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-1.1 по показателю «Знать»

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

вариант задания 1.

Проектная документация - это

1. система расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия
2. система расчетов и чертежей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия
3. система расчетов, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия
4. система расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность строительства предприятия

вариант задания 2.

Расчетное меню представляет собой

1. перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд
2. перечень наименований и количества блюд
3. перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда
4. перечень наименований блюд с указанием их стоимости

вариант задания 3.

Площадь помещения для хранения продуктов зависит от

1. годового запаса сырья или кулинарных изделий
2. термического сопротивления ограждающих конструкций помещения
3. объема основного помещения для приготовления пищи
4. суточного или сменного запаса сырья или кулинарных изделий

вариант задания 4.

Монтажная привязка оборудования определяет

1. место положения точек подвода коммуникаций к технологическому оборудованию и указывает расстояние от этих точек до неподвижных колонн и перегородок
2. место положения точек подвода коммуникаций к технологическому оборудованию
3. место положения точек подвода коммуникаций к технологическому оборудованию и указывает расстояние от этих точек до двух взаимно перпендикулярных неподвижных строительных конструкций (стен, колонн, перегородок)
4. расстояние между технологическим оборудованием

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

вариант задания 1.

Установите соответствие между схемами взаимосвязи помещений предприятия общественного питания

1		1	Предприятие, работающее на сырье
2		2	Догоготовочное предприятие
3		3	Заготовочное предприятие
		4	Перерабатывающее предприятие

вариант задания 2.

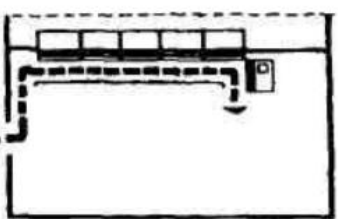
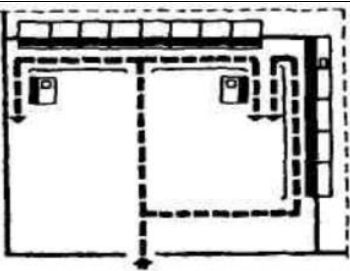
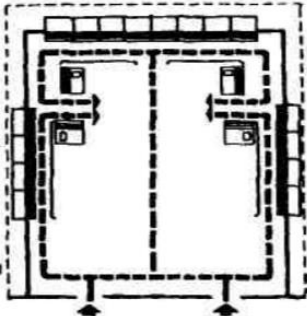
Установить соответствие между функциональными емкостями для перемещения продукции с их названием

1		1	Контейнер передвижной
---	--	---	-----------------------

2		2	Вкладыш перфорированный
3		3	Стеллаж передвижной
		4	Модульная емкость

вариант задания 3.

Установить соответствие между схемами размещения раздаточных линий

1		1	Фронтальное размещение
2		2	Угловое размещение
3		3	Размещение по периметру зала
		4	Комбинированное размещение

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

вариант задания 1.

Для определения производительности пекарного шкафа необходимо знать

1. Количество изделий на одном листе
2. Температуру в шкафу
3. Число камер в шкафу
4. Время готовки

5. Объём пекарного шкафа

вариант задания 2.

Для определения численности производственных работников, непосредственно занятых в производстве необходимо знать

1. Количества изделий, изготавливаемых за день
2. Норму времени для изготовления единицы продукции
3. Дневной запас продуктов
4. Коэффициент загрузки оборудования
5. Коэффициент трудоемкости

вариант задания 3.

Для предприятий реализующих готовую продукцию необходимо предусмотреть следующие помещения

1. Для приема термосов
2. Временного хранения продукции
3. Моечную для столовой и кухонной посуды
4. Сервизная
5. Производства полуфабрикатов

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК- 1.1 по показателю «Уметь»

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

вариант задания 1.

Определить число потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия общественного питания(столовая) если вместимость зала 100 человек, оборачиваемость мест равна 9, а загрузка зала в данный час составляет 70%

вариант задания 2.

Определить суточную массу сырья по меню если норма расхода сырья и полуфабрикатов на одно блюдо составляет 500г, а количество реализуемых блюд за день равно 50 шт. (ответ записать в кг)

вариант задания 3.

Определить производительность машины для мойки посуды в столовой если максимальная загрузка зала составляет 100 чел., а количество посуды, приходящиеся на 1 посетителя равно 3. (ответ записать в тар./ч)

вариант задания 4.

Определить продолжительность работы тестомесильной машины если количество замесов равно 20, а продолжительность одного цикла замеса составляет 6мин. (ответ записать в часах)

вариант задания 5.

Определить площадь для хранения продуктов если среднее количество продукта составляет 300кг, срок хранения продукта 100 дней, коэффициент учитывающий массу тары 1,5, а норма нагрузки на 1м² площади пола равен 300 кг/м². (ответ записать в м²)

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

вариант задания 1.

Определить вместимость ванн для хранения очищенного картофеля если его масса равна 200 кг, объемная плотность 200 кг/м³, коэффициент заполнения ванны 0,85, оборачиваемость ванны равна 4.

1. 0,29м³
2. 0,5 м³
3. 0,85м³
4. 0,34м³

вариант задания 2.

Определить полезную площадь цеха по установленному оборудованию если количество оборудования одного вида, установленное в цеху равно 7шт, длина оборудования 1м, ширина установленного оборудования 0,8м.

1. 12,5м²
2. 6,6 м²
3. 5,6м²
4. 11,2м²

вариант задания 3.

Определить максимальный часовой расход горячей воды (м³/ч) для приготовления пищи если расход воды на одно блюдо 0,5л, количество реализованных блюд в час 40шт.

1. 0,02м³/ч
2. 0,08 м³/ч
3. 0,1 м³/ч
4. 0,5 м³/ч

вариант задания 4.

Определить оборачиваемость тары если ее время занятости составляет 30мин, продолжительность работы смены 7 часов.

1. 3,5
2. 14
3. 25
4. 5

вариант задания 5.

Определить коэффициент заполнения ванны для хранения картофеля если ее оборачиваемость равна 4, масса очищенного картофеля равно 100 кг, объемная плотность составляет 200кг/м³, а вместимость ванны 0,3м³.

1. 0,42
2. 0,15
3. 0,24
4. 0,73

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» ПК-1.1	40	
	40	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ПК-1.1	60	
	60	
Всего	100	

5. Вопросы к экзамену по дисциплине (модулю) «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Организация проектирования: этапы проектирования; проектная документация и ее разработка; технико-экономическое обоснование и задание на проектирование; авторский надзор за строительством.
2. Типовое и индивидуальное проектирование. Привязка типовых проектов. Проекты для экспериментального строительства и проекты реконструкции.
3. Состав и содержание проекта. Стадии проектирования.
4. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования.
5. Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и назначение.
6. Последовательность проектирования, объемно- планировочные и конструктивные решения вновь возводимых отдельно стоящих и пристроенных предприятий.
7. Понятие и показатель мощности предприятий общественного питания.
8. Производственная программа предприятия и последовательность ее разработки для различных видов предприятий общественного питания.
9. Определение числа потребителей и количества блюд.
10. Принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.
11. Расчет потребности предприятий общественного питания городского значения.
12. Расчет потребности предприятий общественного питания в областных центрах.
13. Расчет потребности предприятий общественного питания в зонах массового отдыха.
14. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.
15. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.
16. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах.
17. Производственная программа цехов заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье.
18. Исходные данные для определения ассортимента и представление расчетных данных.
19. Режим работы цеха, таблицы реализации готовых блюд
20. Расчет численности работников производства и зала по нормам времени.

21. Расчет численности работников производства и зала по нормам выработки с учетом фонда рабочего времени и производственной программы
22. Технологический расчет и подбор механического оборудования, особенности расчета и подбора тестомесильных машин, универсальных кухонных машин и механизированных поточных линий.
23. График работы технологических машин.
24. Технологический расчет и подбор теплового оборудования.
25. Особенности расчета и подбора пищеварочных котлов.
26. Построение графика работы пищеварочных котлов.
27. Технологический расчет и подбор подъемно-транспортного и холодильного оборудования.
28. Расчет вспомогательного оборудования.
29. Расчет площадей помещений по площади, занимаемой оборудованием.
30. Расчет площадей помещений по нормативным данным.
31. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.
32. Объемно-планировочные решения отдельно-стоящих одно- и многоэтажных зданий предприятий общественного питания различной мощности и условий градостроительства
33. Генеральный план и его назначение. Элементы благоустройства территории.
34. Планировочные схемы заготовочных предприятий и особенности их расположения.
35. Особенности проектирования предприятий общественного питания, встроенных в первые этажи жилых домов и входящих в сеть торгово-бытового обслуживания населения.
36. Объемнопланировочные решения.
- 37.

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. Техничко-экономическое обоснование проекта реконструкции предприятий общественного питания.
2. Факторы, оказывающие влияние на целесообразность проекта предприятия общественного питания.
3. Открытие ресторана в период финансового кризиса.
4. Особенности проектирование пищеблоков при высших учебных заведениях.
5. Современные проектные решения предприятий общественного питания при спортивных сооружениях.
6. Целесообразность разработки проектов пищеблоков при крупных промышленных предприятиях.
7. Проектирование кафе
8. Проектирование Интернет –кафе.
- 9.Методика разработки производственной программы заводской столовой, реализующей скомплектованные рационы.
10. Проектирование кондитерского цеха.
- 11.Требования к компоновке двухэтажного здания.
12. Автоматизация склада с системой «R-Keerper». Основные функциональные возможности работы.
13. Методика расчета длины и площади подвесного пути при проектировании складских помещений.
14. Методика разработки производственной программы мясного цеха заготовочного предприятия
15. Принципы и последовательность разработки компоновочного решения проектируемого предприятия в графическом редакторе «Autocad»
16. Безопасность труда на предприятиях общественного питания.
17. Санитарно-технические требования к предприятиям общественного питания.
18. Расчет кулинарного цеха.
19. Расчет птицегольго цеха.
20. Расчет рыбного цеха.
21. Современные пищеварочные котлы
22. Современное холодильное оборудование предприятий общественного питания.
23. Оборудование для микроклимата предприятий общественного питания.
24. Жаровочные шкафы

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 (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	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