

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА
Должность: РЕКТОР
Дата подписания: 25.01.2023 13:49:59
Уникальный программный ключ:
9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
«ЮУГУ» № 1001-ГРНУ

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В.01.ДВ.03	Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании

Код направления подготовки	44.03.05
Направление подготовки	Педагогическое образование (с двумя профилими подготовки)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Технология. Дополнительное образование (Художественно-эстетическое)
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	очная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Пушкинская Светлана Фарважевна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин	Кирсанов Вячеслав Михайлович	10	13.06.2019	
кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин	Кирсанов Вячеслав Михайлович	1	10.09.2020	

Раздел 1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения образовательной программы с указанием этапов их формирования

Таблица 1 - Перечень компетенций, с указанием образовательных результатов в процессе освоения дисциплины (в соответствии с РПД)

Формируемые компетенции		Планируемые образовательные результаты по дисциплине		
Индикаторы ее достижения		знать	уметь	владеть
ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности				
ПК.1.1 Знает содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю научной (предметной) области; закономерности, определяющие место соответствующей науки в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и (или) дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения		3.1 Знает основы рационального питания. 3.2 Знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. 3.4 Знает методы формирования культуры питания учащихся. 3.5 Знает правила сервировки стола.		
ПК.1.2 Умеет применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предмету (предметной области) в различных формах организации образовательного процесса			У.1 Умеет использовать методы обучения в образовательном процессе. У.3 Умеет планировать работу учителя по формированию культуры питания учащихся. У.4 Умеет рассчитывать рацион питания. У.5 Умеет производить необходимые технологические расчеты.	
ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач				В.1 Владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды. В.3 Владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции.

УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК 5.1 Знает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте.	3.3 Знает кулинарные традиции народов России.		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------	--	--

УК 5.2 Умеет анализировать особенности межкультурного взаимодействия в социально-историческом, этическом и философском контекстах.		У.2 Анализирует особенности кулинарных традиций народов России.	
УК 5.3 Владеет навыками взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных и этнических особенностей.			В.2 Воспринимает межкультурную коммуникацию как диалог культур, нацелен на сотрудничество

Компетенции связаны с дисциплинами и практиками через матрицу компетенций согласно таблице 2.

Таблица 2 - Компетенции, формируемые в результате обучения

Код и наименование компетенции	Вес дисциплины в формировании компетенции (100 / количество дисциплин, практик)
Составляющая учебного плана (дисциплины, практики, участвующие в формировании компетенции)	
ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности	
Основы математической обработки информации	2,27
производственная практика (преддипломная)	2,27
Основы предпринимательского дела	2,27
Декоративно-прикладное творчество	2,27
Изображение человека с использованием различных изобразительных средств	2,27
Оформление кулинарных и кондитерских изделий	2,27
Практикум по декоративно-прикладному творчеству	2,27
Техническая графика	2,27
Технология конструкционных материалов	2,27
Технология обработки швейных изделий	2,27
Электрорадиотехника	2,27
Конструирование и моделирование одежды	2,27
Легоконструирование	2,27
Материаловедение швейного производства	2,27
Организация малого бизнеса	2,27
Практикум по обработке швейных изделий	2,27
Проектирование швейных изделий	2,27
Современное оборудование пищевого производства	2,27
Современное оборудование швейного производства	2,27
Технология приготовления пищи	2,27
Товароведение продовольственных продуктов	2,27
Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник	2,27
Менеджмент и маркетинг	2,27
Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании	2,27
Особенности организации "Театра мод" в системе дополнительного образования	2,27
Технологии современного производства	2,27
Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании	2,27
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	2,27
Компьютерная графика и 3D-принтинг	2,27
Организация работы творческих объединений эстетической направленности	2,27
Основы композиции и цветоведения	2,27

Физические основы технологий	2,27
Методика обучения и воспитания (по технологии. дополнительное образование (художественно-эстетическое))	2,27
Основы дизайна	2,27
Основы машиноведения	2,27
Практикум по конструированию и моделированию одежды	2,27
Технологии ведения домашнего хозяйства	2,27
Технологии сферы услуг	2,27
учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству)	2,27
учебная практика (по конструированию швейных изделий)	2,27
учебная практика (по обработке пищевых продуктов)	2,27
учебная практика (по обработке швейных изделий)	2,27
Химия в пищевом и текстильном производстве	2,27
Химия в предметной области "Технология"	2,27
УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
Философия	16,67
Культурология	16,67
Методика и организация культурно-досуговой деятельности	16,67
Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании	16,67
Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании	16,67
История	16,67

Таблица 3 - Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Код компетенции	Этап базовой подготовки	Этап расширения и углубления подготовки	Этап профессионально-практической подготовки

ПК-1	<p>Основы математической обработки информации, производственная практика (преддипломная), Основы предпринимательского дела, Декоративно-прикладное творчество, Изображение человека с использованием различных изобразительных средств, Оформление кулинарных и кондитерских изделий, Практикум по декоративно-прикладному творчеству, Техническая графика, Технология конструкционных материалов, Технология обработки швейных изделий, Электрорадиотехника, Конструирование и моделирование одежды, Легоконструирование, Материаловедение швейного производства, Организация малого бизнеса, Практикум по обработке швейных изделий, Проектирование швейных изделий, Современное оборудование пищевого производства, Современное оборудование швейного производства, Технология приготовления пищи, Товароведение продовольственных продуктов, Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник, Менеджмент и маркетинг, Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании, Особенности организации "Театра мод" в системе дополнительного образования, Технологии современного производства, Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании, учебная практика (проектно-исследовательская работа), Компьютерная графика и 3D-принтинг, Организация работы творческих объединений эстетической направленности, Основы композиции и цветоведения, Физические основы технологий, Методика обучения и</p>		<p>производственная практика (преддипломная), учебная практика (проектно-исследовательская работа), учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству), учебная практика (по конструированию швейных изделий), учебная практика (по обработке пищевых продуктов), учебная практика (по обработке швейных изделий)</p>
------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

УК-5	Философия, Культурология, Методика и организация культурно-досуговой деятельности, Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании, Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании, История		
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

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

Таблица 4 - Показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения учебной дисциплины (в соответствии с РПД)

№	Раздел		
Формируемые компетенции			
1	Показатели сформированности (в терминах «знать», «уметь», «владеть»)		Виды оценочных средств
1	Теоретические основы формирования культуры питания	ПК-1	
	Знать знает основы рационального питания. Знать знает методы формирования культуры питания учащихся.		Таблица по теме Тест
2	Планирование работы учителя. Изучение кулинарных традиций народов России	ПК-1 УК-5	
	Знать знает кулинарные традиции народов России. Уметь умеет планировать работу учителя по формированию культуры питания учащихся. Уметь умеет рассчитывать рацион питания. Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты. Уметь анализирует особенности кулинарных традиций народов России.		Доклад/сообщение Задания к лекции Задача Мультимедийная презентация Проект
	Владеть владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды.		Проект
3	Технология приготовления праздничных блюд. Правила сервировки	ПК-1	
	Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Знать знает правила сервировки стола.		Отчет по лабораторной работе Проект
	Владеть владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции.		Отчет по лабораторной работе
4	Проектная деятельность	ПК-1 УК-5	
	Знать знает кулинарные традиции народов России. Уметь умеет использовать методы обучения в образовательном процессе. Уметь анализирует особенности кулинарных традиций народов России.		Проект
	Владеть владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды. Владеть воспринимает межкультурную коммуникацию как диалог культур, нацелен на сотрудничество		Проект

Таблица 5 - Описание уровней и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Код	Содержание компетенции	Основные признаки выделения уровня (критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая оценка)	% освоения (рейтинговая оценка)
Уровни освоения компетенции	Содержательное описание уровня			
ПК-1	ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной дея...			
УК-5	УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах			

Раздел 3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

1. Оценочные средства для текущего контроля

Раздел: Теоретические основы формирования культуры питания

Задания для оценки знаний

1. Таблица по теме:

Составить таблицу с перечнем и описанием методов и педагогических технологий, способствующих формированию культуры питания учащихся. Привести фрагменты уроков в качестве примера.

2. Тест:

1. В чём заключается процесс ассимиляции?

- а) в расходе полезных веществ и энергии в организме;
- б) в накоплении и расходе полезных веществ в организме;
- в) в расходе энергии в организме;
- г) в накоплении полезных веществ и энергии в организме.

2. Какое питание называется сбалансированным?

- а) распределённое по времени суток, калорийности и количеству пищи;
- б) которое назначается в лечебных целях при конкретном заболевании;
- в) составленное с учётом физиологических потребностей организма, возраста, пола, веса, состояния здоровья;
- г) направленное на лечение дефицита витаминов.

3. Назовите процессы, характерные для обмена веществ и энергии.

- а) поступление микроэлементов в организм;
- б) выведение из организма непереваренных остатков;
- в) потребление, превращение, использование, накопление, потеря веществ и энергии;
- г) накопление полезных микроэлементов.

4. Назовите основные пищевые вещества.

- а) белки, полезные микроэлементы, жидкость, витамины;
- б) белки, жиры, углеводы;
- в) полезные микроэлементы, жидкость, витамины;
- г) витамины, полезные микроэлементы.

5. Укажите правильное количество незаменимых аминокислот

- а) 6
- б) 7
- в) 8
- г) 12.

6. Суточная потребность взрослого человека в белках составляет:

- а) 80-100 г
- б) 40-60 г
- в) 50-70 г
- г) 100-120 г.

7. Какой из углеводов не усваивается организмом человека?

- а) мальтоза
- б) клетчатка
- в) глюкоза
- г) фруктоза

8. Какие жирные кислоты относятся к полиненасыщенным (ПНЖК)?

- а) олеиновая
- б) линолевая
- с) пальмитиновая
- д) арахидоновая

е) стеариновая.

Задания для оценки умений

Задания для оценки владений

Раздел: Планирование работы учителя. Изучение кулинарных традиций народов России

Задания для оценки знаний

1. Доклад/сообщение:

Темы докладов:

1. Кулинарные традиции Уральского региона.
2. Кулинарные традиции народов Севера.
3. Кулинарные традиции народов Сибири.
4. Кулинарные традиции народов Кавказа.
5. Зарубежная национальная кухня.

Задания для оценки умений

1. Задания к лекции:

Изучить нормы рационального питания для различных групп населения.

2. Задача:

Определите теоретическую и фактическую ценность (калорийность) кулинарных блюд с учетом потерь основных нутриентов пищи при различных способах тепловой обработки:

- 250 г картофеля в молоке (рецептура № 693 по 3 колонке, вес нетто).
- 360 г фарша творожного (для блинчиков) по рецептуре № 1096, вес нетто.

3. Мультимедийная презентация:

Провести обзор кулинарных традиций народов России. Подготовить презентацию.

4. Проект:

Проект методической разработки по формированию культуры питания во внеурочной деятельности.

Задания для оценки владений

1. Проект:

Проект методической разработки по формированию культуры питания во внеурочной деятельности.

Раздел: Технология приготовления праздничных блюд. Правила сервировки

Задания для оценки знаний

1. Отчет по лабораторной работе:

Задания:

1. Изучить технологию приготовления национальной выпечки.
2. Разработать технологические схемы на мучные кулинарные изделия.

3. Приготовить мучные кулинарные изделия.
4. Провести их органолептическую оценку.
5. Оформить и сдать отчет о работе.

2. Проект:

Разработка проекта по тематической сервировке стола. Подготовить доклад, презентацию. Подготовиться к практической демонстрации сервировки.

Задания для оценки умений

Задания для оценки владений

1. Отчет по лабораторной работе:

Задания:

1. Изучить технологию приготовления национальной выпечки.
2. Разработать технологические схемы на мучные кулинарные изделия.
3. Приготовить мучные кулинарные изделия.
4. Провести их органолептическую оценку.
5. Оформить и сдать отчет о работе.

Раздел: Проектная деятельность

Задания для оценки знаний

1. Проект:

Разработать проект по формированию культуры питания у учащихся. Проект может быть связан с особенностями национальной кухни (выбор национальной кухни по согласованию с преподавателем). К защите подготовить презентацию, разработать дидактические средства.

Задания для оценки умений

1. Проект:

Разработать проект по формированию культуры питания у учащихся. Проект может быть связан с особенностями национальной кухни (выбор национальной кухни по согласованию с преподавателем). К защите подготовить презентацию, разработать дидактические средства.

Задания для оценки владений

1. Проект:

Разработать проект по формированию культуры питания у учащихся. Проект может быть связан с особенностями национальной кухни (выбор национальной кухни по согласованию с преподавателем). К защите подготовить презентацию, разработать дидактические средства.

2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Понятие о физиологии питания.
2. Пищеварение и обмен веществ в организме человека.
3. Принципы рационального питания.
4. Рацион питания для различных групп населения.
5. Заболевания, обусловленные неправильным питанием.

6. Алиментарно-зависимые заболевания и факторы, их вызывающие.
7. Меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.
8. Диетическое питание.
9. Энергетическая ценность пищи. Понятие о калорийности.
10. Методика расчета калорийности блюда
11. Игровые методы.
12. Методы проблемного обучения.
13. Проектный метод.
14. Дидактические средства.
15. Педагогические технологии.
16. Особенности национальных кухонь.
17. Этикет за столом.
18. Правила сервировки стола.
19. Планирование работы учителя по формированию культуры питания учащихся.
20. Возможности внеурочной деятельности в изучении национальных кулинарных традиций.

Раздел 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Для текущего контроля используются следующие оценочные средства:

1. Доклад/сообщение

Доклад – развернутое устное (возможен письменный вариант) сообщение по определенной теме, сделанное публично, в котором обобщается информация из одного или нескольких источников, представляется и обосновывается отношение к описываемой теме.

Основные этапы подготовки доклада:

1. четко сформулировать тему;
2. изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
 - первичные (статьи, диссертации, монографии и т. д.);
 - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т. д.);
 - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т. д.);
3. написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
4. написать доклад, соблюдая следующие требования:
 - структура доклада должна включать краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
 - в содержании доклада общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
5. оформить работу в соответствии с требованиями.

2. Задания к лекции

Задания к лекции используются для контроля знаний обучающихся по теоретическому материалу, изложенному на лекциях.

Задания могут подразделяться на несколько групп:

1. задания на иллюстрацию теоретического материала. Они выявляют качество понимания студентами теории;
2. задания на выполнение задач и примеров по образцу, разобранному в аудитории. Для самостоятельного выполнения требуется, чтобы студент овладел рассмотренными на лекции методами решения;
3. задания, содержащие элементы творчества, которые требуют от студента преобразований, реконструкций, обобщений. Для их выполнения необходимо привлекать ранее приобретенный опыт, устанавливать внутрипредметные и межпредметные связи, приобрести дополнительные знания самостоятельно или применить исследовательские умения;
4. может применяться выдача индивидуальных или опережающих заданий на различный срок, определяемый преподавателем, с последующим представлением их для проверки в указанный срок.

3. Задача

Задачи позволяют оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;

умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Алгоритм решения задач:

1. Внимательно прочитайте условие задания и уясните основной вопрос, представьте процессы и явления, описанные в условии.
2. Повторно прочтите условие для того, чтобы чётко представить основной вопрос, проблему, цель решения, заданные величины, опираясь на которые можно вести поиск решения.
3. Произведите краткую запись условия задания.
4. Если необходимо, составьте таблицу, схему, рисунок или чертёж.
5. Установите связь между искомыми величинами и данными; определите метод решения задания, составьте план решения.
6. Выполните план решения, обосновывая каждое действие.
7. Проверьте правильность решения задания.
8. Произведите оценку реальности полученного решения.
9. Запишите ответ.

4. Мультимедийная презентация

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

5. Отчет по лабораторной работе

При составлении и оформлении отчета следует придерживаться рекомендаций, представленных в методических указаниях по выполнению лабораторных работ по дисциплине.

6. Проект

Проект – это самостоятельное, развёрнутое решение обучающимся, или группой обучающихся какой-либо проблемы научно-исследовательского, творческого или практического характера.

Этапы в создании проектов.

1. Выбор проблемы.
2. Постановка целей.
3. Постановка задач (подцелей).
4. Информационная подготовка.
5. Образование творческих групп (по желанию).
6. Внутригрупповая или индивидуальная работа.
7. Внутригрупповая дискуссия.
8. Общественная презентация – защита проекта.

7. Таблица по теме

Таблица – форма представления материала, предполагающая его группировку и систематизированное представление в соответствии с выделенными заголовками граф.

Правила составления таблицы:

1. таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объему, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования;
2. название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично;
3. в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения;
4. при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире;
5. числовые значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности;
6. таблица с числовыми значениями должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом;
7. если суммирование данных невозможно, то в этой графе ставят знак умножения;
8. в больших таблицах после каждой пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа.

8. Тест

Тест это система стандартизованных вопросов (заданий), позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. Преподаватель доводит до сведения студентов информацию о проведении теста, его форме, а также о разделе (теме) дисциплины, выносимой на тестирование.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- проработать информационный материал по дисциплине. Проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- выяснить все условия тестирования заранее. Необходимо знать, сколько тестов вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.
- работая с тестами, внимательно и до конца прочесть вопрос и предлагаемые варианты ответов; выбрать правильные (их может быть несколько); на отдельном листке ответов выписать цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам. В случае компьютерного тестирования указать ответ в соответствующем поле (полях);
- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
- решить в первую очередь задания, не вызывающие трудностей, к трудному вопросу вернуться в конце.
- оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

2. Описание процедуры промежуточной аттестации

Оценка за зачет/экзамен может быть выставлена по результатам текущего рейтинга. Текущий рейтинг – это результаты выполнения практических работ в ходе обучения, контрольных работ, выполнения заданий к лекциям (при наличии) и др. видов заданий.

Результаты текущего рейтинга доводятся до студентов до начала экзаменационной сессии.

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Зачет может проводиться как в формате, аналогичном проведению экзамена, так и в других формах, основанных на выполнении индивидуального или группового задания, позволяющего осуществить контроль знаний и полученных навыков.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачету и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачета и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путем самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».