

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА
Должность: РЕКТОР
Дата подписания: 25.01.2023 13:50:48
Уникальный программный ключ:
9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУГПУ»)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В	Оформление кулинарных и кондитерских изделий

Код направления подготовки	44.03.05
Направление подготовки	Педагогическое образование (с двумя профилями 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			Пушкарская 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		знатъ	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 особенности декоративно-оформительской деятельности учащихся.			
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 возможности декоративно-оформительской деятельности в творческом развитии учащихся.		
ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач				В.1 Владеет методами развития творческих способностей обучающихся при изучении раздела "Кулинария".
УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений				
УК.2.1 Знает требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания результатов проектной деятельности в соответствии с действующими правовыми нормами.	3.2 Знает приемы оформления кулинарных и кондитерских изделий. 3.3 Знает инструменты, предназначенные для оформления кулинарных и кондитерских изделий. 3.4 Знает технологию приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.			

УК.2.2 Умеет декомпозировать цель как совокупность взаимосвязанных задач, выбирать оптимальные способы их решения, в соответствии с правовыми нормами и имеющимися ресурсами и ограничениями в процессе реализации проекта.		У.2 Умеет оформлять блюда и кондитерские изделия в соответствии с современными требованиями. У.3 Умеет готовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.	
УК.2.3 Владеет методами, приемами и средствами проектной деятельности, оценки рисков и ресурсов, публичного представления результатов проекта, в том числе с использованием средств ИКТ			В.2 Владеет навыками изготовления украшений из овощей и фруктов. В.3 Владеет навыками изготовления украшений из мастики и шоколада. В.4 Владеет навыками разработки технологических карт на кулинарные блюда и кондитерские изделия.

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-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
производственная практика (преддипломная)	2,56
Педагогический менеджмент	2,56
Теория управления	2,56
Правоведение	2,56
Основы предпринимательского дела	2,56
Декоративно-прикладное творчество	2,56
Изображение человека с использованием различных изобразительных средств	2,56
Оформление кулинарных и кондитерских изделий	2,56
Практикум по декоративно-прикладному творчеству	2,56
Технология обработки швейных изделий	2,56
Электрорадиотехника	2,56
Конструирование и моделирование одежды	2,56
Организация малого бизнеса	2,56
Практикум по обработке швейных изделий	2,56
Проектирование швейных изделий	2,56
Современное оборудование пищевого производства	2,56
Современное оборудование швейного производства	2,56
Технология приготовления пищи	2,56
Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник	2,56
Социальное и педагогическое проектирование	2,56
учебная практика (ознакомительная)	2,56
Комплексный экзамен по педагогике и психологии	2,56
производственная практика (технологическая (проектно-технологическая))	2,56
учебная практика (введение в профессию)	2,56
учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	2,56
учебная практика по формированию цифровых компетенций	2,56
Цифровые технологии в образовании	2,56
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	2,56
Основы композиции и цветоведения	2,56

учебная практика (ознакомительная (введение в технологию)	2,56
Основы дизайна	2,56
Практикум по конструированию и моделированию одежды	2,56
Технологии ведения домашнего хозяйства	2,56
Технологии сферы услуг	2,56
учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству)	2,56
учебная практика (по конструированию швейных изделий)	2,56
учебная практика (по обработке пищевых продуктов)	2,56
учебная практика (по обработке швейных изделий)	2,56
Методика подготовки к участию в соревнованиях "Worldskills"	2,56

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-принтеринг, 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-2	<p>производственная практика (преддипломная), Педагогический менеджмент, Теория управления, Правоведение, Основы предпринимательского дела, Декоративно-прикладное творчество, Изображение человека с использованием различных изобразительных средств, Оформление кулинарных и кондитерских изделий, Практикум по декоративно-прикладному творчеству, Технология обработки швейных изделий, Электрорадиотехника, Конструирование и моделирование одежды, Организация малого бизнеса, Практикум по обработке швейных изделий, Проектирование швейных изделий, Современное оборудование пищевого производства, Современное оборудование швейного производства, Технология приготовления пищи, Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник, Социальное и педагогическое проектирование, учебная практика (ознакомительная), Комплексный экзамен по педагогике и психологии, производственная практика (технологическая (проектно-технологическая)), учебная практика (введение в профессию), учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)), учебная практика по формированию цифровых компетенций, Цифровые технологии в образовании, учебная практика (проектно-исследовательская работа), Основы композиции и цветоведения, учебная практика (ознакомительная (введение в технологию), Основы дизайна,</p>		<p>производственная практика (преддипломная), учебная практика (ознакомительная), производственная практика (технологическая (проектно-технологическая)), учебная практика (введение в профессию), учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)), учебная практика по формированию цифровых компетенций, учебная практика (проектно-исследовательская работа), учебная практика (ознакомительная (введение в технологию), 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>
------	---	--	--

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		Показатели сформированности (в терминах «знать», «уметь», «владеть»)		Виды оценочных средств
1	Теоретические основы технологии приготовления и оформления банкетных блюд и кондитерских изделий	PК-1 УК-2	<p>Знать особенности декоративно-оформительской деятельности учащихся.</p> <p>Знать знает приемы оформления кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Знать знает инструменты, предназначенные для оформления кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p>	Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме Мультимедийная презентация Тест
2	Технология приготовления и оформления банкетных блюд и кондитерских изделий	PК-1 УК-2	<p>Уметь умеет использовать возможности декоративно-оформительской деятельности в творческом развитии учащихся.</p> <p>Уметь умеет оформлять блюда и кондитерские изделия в соответствии с современными требованиями.</p> <p>Уметь умеет готовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.</p>	Отчет по лабораторной работе Проект
			<p>Владеть владеет методами развития творческих способностей обучающихся при изучении раздела "Кулинария".</p> <p>Владеть владеет навыками изготовления украшений из овощей и фруктов.</p> <p>Владеть владеет навыками изготовления украшений из мастики и шоколада.</p> <p>Владеть владеет навыками разработки технологических карт на кулинарные блюда и кондитерские изделия.</p>	Отчет по лабораторной работе Проект

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

Код	Содержание компетенции				
Уровни освоения компетенции	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая оценка)	% освоения (рейтинговая оценка)	
ПК-1	ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной дея...				
УК-2	УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имею...				

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 технологии приготовления и оформления банкетных блюд и кондитерских изделий

Задания для оценки знаний

1. Конспект по теме:

План:

1. Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат. Технологические особенности и режимы выпечки.
2. Слоеный полуфабрикат. Причины брака.
3. Крошковый полуфабрикат.

Подготовка конспекта

План:

1. Технология приготовления украшений из желе
2. Технология приготовления украшений из фруктовой рисовальной массы.
3. Технология приготовления украшений из фруктов и цукатов.

2. Контрольная работа по разделу/теме:

1. Укажите оптимальную температуру воздуха в помещении при приготовлении слоеного теста?
 - a) 18 °C
 - b) 20 °C
 - c) 22 °C
 - d) 24 °C

2. Укажите с какой целью используют разрыхлители теста
 - a) для пористой структуры
 - b) для хорошего колера
 - c) правильной формы
 - d) быстрого приготовления

3. Набухание клейковины и крахмала происходит в течении?

- a) 1 часа
- b) 1.5 часа
- c) 2 часа
- d) 3 часа

4. Какую форму имеет торт «Сказка»?

- a) круглая
- b) продолговатая
- c) квадратная
- d) полуцилиндрическая

10. Какой торт готовят только с кремом «Шарлотт»?

- a) подарочный
- b) кармен
- c) сказка
- d) кофейный

5. Укажите, до какой температуры уваривают сироп для крема «Гляссе»?

- a) 180 °C
- b) 160 °C
- c) 145 °C
- d) 122 °C

6. Укажите, с какой целью заваривают белки горячим сиропом?

- a) для цвета
- b) для закрепления структуры
- c) увеличения объема

d) для влажности

1. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:
 - a) сахарная пудра, яичные белки, вода;
 - b) сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода;
 - c) сахарная пудра, желатин, вода.
2. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?
 - a) растапливают на водяной бане;
 - b) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
 - c) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.
3. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
 - a) крахмал является разрыхлителем;
 - b) уменьшает количество клейковины;
 - c) повышает калорийность бисквита.
4. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина?
5. При приготовлении крема сироп отделился от масла. В чем причина?

3. Мультимедийная презентация:

Подготовка презентаций

1. «Виды кондитерских насадок.
2. "Примеры декорирования кремом с помощью кондитерских насадок».

Подготовка презентации «Украшение тортов и пирожных желе, фруктовой рисовальной массой, фруктами и цукатами».

4. Тест:

1. Когда добавляют химический разрыхлитель в тесто?

- a) в начале замеса теста
- b) при разделке теста
- c) во время обминки теста
- d) в конце замеса теста

2. С какой целью взбивают помаду?

- a) для насыщения воздухом
- b) для вязкости сиропа
- c) для инверсии
- d) для созревания помады

3. Укажите температуру выпекание бисквитного теста?

- a) 190-200 °C
- b) 200-210 °C
- c) 210-220 °C
- d) 220-230 °C

4. Укажите температуру выпекание изделия из заварного теста?

- a) 190-200 °C
- b) 200-210 °C
- c) 220-230 °C
- d) 190-220 °C

5. Укажите вид разрыхления в пресном слоеном тесте?

- a) слоеобразование
- b) химический
- c) биологический
- d) механический

Задания для оценки умений

Задания для оценки владений

Задания для оценки знаний

Задания для оценки умений

1. Отчет по лабораторной работе:

1. Приготовить молочную мастику.
2. Изготовить украшения из мастики с помощью плунжеров и вырубок.
3. Изготовить розы из мастики методом лепки.
4. На основе выполненной самостоятельной работы изготовить элементы украшения для торта из шоколадной глазури.

2. Проект:

1. Выполнить проект по изготовлению и оформлению кондитерского изделия или кулинарного блюда.
2. Разработать презентацию с отражением этапов выполнения проекта.
3. Подготовить доклад к за

Задания для оценки владений

1. Отчет по лабораторной работе:

1. Приготовить молочную мастику.
2. Изготовить украшения из мастики с помощью плунжеров и вырубок.
3. Изготовить розы из мастики методом лепки.
4. На основе выполненной самостоятельной работы изготовить элементы украшения для торта из шоколадной глазури.

2. Проект:

1. Выполнить проект по изготовлению и оформлению кондитерского изделия или кулинарного блюда.
2. Разработать презентацию с отражением этапов выполнения проекта.
3. Подготовить доклад к за

2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

1. Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Значение кондитерских изделий в питании человека.
2. Классификация мучных кондитерских изделий. Нормы потребления.
3. Современное состояние и перспективы развития кондитерской отрасли в Российской Федерации.
4. Новое кондитерское сырье (сахарозаменители, белковые обогатители, жиры, сухие смеси и др.).
5. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, какао-порошок.
6. Подготовка кондитерского сырья к производству: сахар. Приготовление сиропов для промочки.
7. Технология приготовления инвертного сиропа.
8. Правила обработки яиц.
9. Кондитерское оборудование и инвентарь.
10. Технология приготовления торты из бисквитного полуфабриката: бисквит с подогревом. Причины брака. Требования к качеству.
11. Технология приготовления торты из бисквитного полуфабриката: бисквит с какао-порошком. Причины брака. Требования к качеству.
12. Технология приготовления торты из бисквитного полуфабриката: бисквит с маслом. Причины брака. Требования к качеству.
13. Технология приготовления торты из бисквитного полуфабриката: бисквит с орехами. Причины брака. Требования к качеству.
14. Технология приготовления торты из бисквитного полуфабриката: буше (холодный способ). Причины брака. Требования к качеству.

15. Заварной полуфабрикат. Виды и причины брака.
16. Песочный полуфабрикат. Виды и причины брака.
17. Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат. Технологические особенности и режимы выпечки.
18. Слоеный полуфабрикат. Причины брака.
19. Крошковый полуфабрикат.
20. Кремы сливочные.
21. Технология приготовления крема «Шарлот».
22. Технология приготовления крема «Гляссе».
23. Технология приготовления белково-заварного крема.
24. Отделочные полуфабрикаты: помады. Технология приготовления украшений из помады.
25. Отделочные полуфабрикаты: желе. Технология приготовления украшений из желе.
26. Технология приготовления украшений из фруктовой рисовальной массы.
27. Отделочные полуфабрикаты: сиропы.
28. Правила работы с желатином.
29. Отделочные полуфабрикаты: суфле.
30. Правила работы с крахмалом.
31. Правила работы с петином.
32. Ассортимент холодных банкетных блюд.
33. Ассортимент холодных закусок.
34. Основы композиции.
35. Приемы оформления фуршетных и банкетных блюд. Выбор инструментов и приспособлений.
36. Основные приёмы изготовления украшений.
37. Приемы оформления и подачи гарнира. Выбор посуды для блюда.
38. Правила работы в холодном цехе. Санитарно-гигиенические требования.
39. Технология украшения пряников белковой глазурью.
40. Вафельный полуфабрикат. Требования к качеству.

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. Конспект по теме

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов.

План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то теме (вопросу).

В процессе изучения материала источника, составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.

Этапы выполнения конспекта:

1. определить цель составления конспекта;
2. записать название текста или его части;
3. записать выходные данные текста (автор, место и год издания);
4. выделить при первичном чтении основные смысловые части текста;
5. выделить основные положения текста;
6. выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений;
7. последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала;
8. включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания);
9. использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, шрифт разного начертания, ручки разного цвета);
10. соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).

2. Контрольная работа по разделу/теме

Контрольная работа выполняется с целью проверки знаний и умений, полученных студентом в ходе лекционных и практических занятий и самостоятельного изучения дисциплины. Написание контрольной работы призвано установить степень усвоения студентами учебного материала раздела/темы и формирования соответствующих компетенций.

Подготовку к контрольной работе следует начинать с повторения соответствующего раздела учебника, учебных пособий по данному разделу/теме и конспектов лекций.

Контрольная работа выполняется студентом в срок, установленный преподавателем в письменном (печатном или рукописном) виде.

При оформлении контрольной работы следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

3. 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.

4. Отчет по лабораторной работе

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

5. 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.

6. 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.

Экзамен преследует цель оценить работу обучающегося за определенный курс: полученные теоретические знания, их прочность, развитие логического и творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умения анализировать и синтезировать полученные знания и применять их для решения практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, утвержденным заведующим кафедрой (или в форме компьютерного тестирования). Экзаменационный билет включает в себя два вопроса и задачи. Формулировка вопросов совпадает с формулировкой перечня вопросов, доведенного до сведения обучающихся не позднее чем за один месяц до экзаменационной сессии.

В процессе подготовки к экзамену организована предэкзаменационная консультация для всех учебных групп.

При любой форме проведения экзаменов по билетам экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы, задачи и примеры по программе данной дисциплины. Дополнительные вопросы также, как и основные вопросы билета, требуют развернутого ответа.