

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА
 Должность: РЕКТОР
 Дата подписания: 25.01.2023 13:50:56
 Уникальный программный ключ:
 9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУ-ГПУ»)
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В	Современное оборудование пищевого производства
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			
Индикаторы ее достижения	Планируемые образовательные результаты по дисциплине		
	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 классификацию современного оборудования пищевого производства. 3.2 Знает правила техники безопасности при работе с инструментами и оборудованием в учебной лаборатории по обработке пищевых продуктов. 3.3 Знает теоретические основы эксплуатации учебного оборудования (устройство, принцип работы, условия эксплуатации) в лаборатории по обработке пищевых продуктов.		
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 знания по дисциплине в учебном процессе. У.2 Умеет осуществлять текущую наладку и настройку оборудования лаборатории по обработке пищевых продуктов, определять факт наличия неисправности.	
ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач			В.1 Владеет навыками обучения учащихся безопасным приемам работы на технологическом оборудовании в учебной мастерской. В.2 Владеет приемами работы на технологическом оборудовании в учебной аудитории по обработке пищевых продуктов.

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.	3.4 Формулирует цели, задачи, значимость, ожидаемые результаты проекта.		
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.3 Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.	
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.3 Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач. В.4 Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.

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

Таблица 2 - Компетенции, формируемые в результате обучения

Код и наименование компетенции	
Составляющая учебного плана (дисциплины, практики, участвующие в формировании компетенции)	Вес дисциплины в формировании компетенции (100 / количество дисциплин, практик)
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 технологиям. 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-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-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	Современное оборудование пищевого производства	
ПК-1 УК-2		
	<p>Знать знает классификацию современного оборудования пищевого производства.</p> <p>Знать знает правила техники безопасности при работе с инструментами и оборудованием в учебной лаборатории по обработке пищевых продуктов.</p> <p>Знать знает теоретические основы эксплуатации учебного оборудования (устройство, принцип работы, условия эксплуатации) в лаборатории по обработке пищевых продуктов.</p> <p>Знать формулирует цели, задачи, значимость, ожидаемые результаты проекта.</p>	<p>Контрольная работа по разделу/теме</p> <p>Мультимедийная презентация</p> <p>Проект</p>
	<p>Уметь умеет использовать знания по дисциплине в учебном процессе.</p> <p>Уметь умеет осуществлять текущую наладку и настройку оборудования лаборатории по обработке пищевых продуктов, определять факт наличия неисправности.</p> <p>Уметь определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.</p>	<p>Отчет по лабораторной работе</p> <p>Проект</p>
	<p>Владеть владеет навыками обучения учащихся безопасным приемам работы на технологическом оборудовании в учебной мастерской.</p> <p>Владеть владеет приемами работы на технологическом оборудовании в учебной аудитории по обработке пищевых продуктов.</p> <p>Владеть выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p> <p>Владеть представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.</p>	<p>Конспект по теме</p> <p>Отчет по лабораторной работе</p> <p>Проект</p>

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 деят...			
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: Современное оборудование пищевого производства

Задания для оценки знаний

1. Контрольная работа по разделу/теме:

1. Виды нагревательных элементов:

- а) закрытые;
- б) открытые;
- в) полужакрытые;

2. Электрические котлы обогрываются:

- а) открытыми нагревательными элементами;
- б) закрытыми нагревательными элементами;
- в) герметически закрытыми нагревательными элементами;

3. Электрические сковороды предназначены для:

- а) запекания;
- б) жарки;
- в) варки;

4. Осуществите выбор оборудования для приготовления кулинарного блюда (по вариантам), составьте технологическую последовательность работы на данном оборудовании. Назовите опасные производственные факторы при работе с выбранным оборудованием и правила техники безопасности.

2. Мультимедийная презентация:

Подготовка презентации «Оборудование для производства шоколада».

3. Проект:

Подготовка проекта по теме «Технологическое оборудование пищевого производства»

Структура проекта

1. Характеристика отрасли пищевого производства (по выбору студента): краткая история, крупнейшие представители в мире, в России и в Челябинской области, вид выпускаемой продукции.
 2. Обзор технологического оборудования в данной отрасли.
 3. Подробное описание технологического цикла выпуска продукции с акцентированием на применяемом оборудовании. Описание сопровождается технологическими схемами, фотографиями и т.д.
 4. Разработка конспекта урока по изучению технологического оборудования в выбранной отрасли.
- Проект оформляется в папку. Для защиты необходимо подготовить презентацию, содержащую важные моменты, фотографии, нарезку из видео и т.д.

Задания для оценки умений

1. Отчет по лабораторной работе:

1. Изучить расстановку оборудования учебной лаборатории по обработке пищевых продуктов.
2. Изучить правила работы с электроплитами.
3. Изучить правила работы с электрической плитой, микроволновой печью.
4. Изучить правила работы с блендером, миксером и кофемолкой.
5. Отработать навыки работы с технологическим оборудованием в учебной мастерской.

2. Проект:

Подготовка проекта по теме «Технологическое оборудование пищевого производства»

Структура проекта

1. Характеристика отрасли пищевого производства (по выбору студента): краткая история, крупнейшие представители в мире, в России и в Челябинской области, вид выпускаемой продукции.
2. Обзор технологического оборудования в данной отрасли.

3. Подробное описание технологического цикла выпуска продукции с акцентированием на применяемом оборудовании. Описание сопровождается технологическими схемами, фотографиями и т.д.
4. Разработка конспекта урока по изучению технологического оборудования в выбранной отрасли. Проект оформляется в папку. Для защиты необходимо подготовить презентацию, содержащую важные моменты, фотографии, нарезку из видео и т.д.

Задания для оценки владений

1. Конспект по теме:

Разработать план урока по изучению правил работы на оборудовании в учебной мастерской по обработке пищевых продуктов. Обязательный пункт – проведение инструктажа по технике безопасности с учащимися.

2. Отчет по лабораторной работе:

1. Изучить расстановку оборудования учебной лаборатории по обработке пищевых продуктов.
2. Изучить правила работы с электроплитами.
3. Изучить правила работы с электрической плитой, микроволновой печью.
4. Изучить правила работы с блендером, миксером и кофемолкой.
5. Отработать навыки работы с технологическим оборудованием в учебной мастерской.

3. Проект:

Подготовка проекта по теме «Технологическое оборудование пищевого производства»

Структура проекта

1. Характеристика отрасли пищевого производства (по выбору студента): краткая история, крупнейшие представители в мире, в России и в Челябинской области, вид выпускаемой продукции.
2. Обзор технологического оборудования в данной отрасли.
3. Подробное описание технологического цикла выпуска продукции с акцентированием на применяемом оборудовании. Описание сопровождается технологическими схемами, фотографиями и т.д.
4. Разработка конспекта урока по изучению технологического оборудования в выбранной отрасли. Проект оформляется в папку. Для защиты необходимо подготовить презентацию, содержащую важные моменты, фотографии, нарезку из видео и т.д.

2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Специфика пищевого производства. Классификация пищевого оборудования.
2. Технологические принципы производства пищевых продуктов.
3. Технологический цикл производства пищевой продукции. Структурные особенности технологических линий.
4. Общие сведения о машинах. Классификация машин.
5. Назначение теплового оборудования, его роль в технологическом процессе приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
6. Классификация теплового оборудования.
7. Применение холода. Типы холодильников.
8. Сублимация пищевых продуктов. Технология, область применения.
9. Опасные и вредные производственные факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты.
10. Техника безопасности в пищевой промышленности.
11. Технологическое оборудование для производства муки.
12. Технологическое оборудование для производства крупы.
13. Технологические линии макаронного производства.
14. Оборудование для измельчения мяса: мясорубки, волчки, куттеры.
15. Санитарная обработка технологического оборудования.
16. Машины для обработки рыбы.
17. Технологические линии производства молочной продукции.
18. Производство кисломолочной продукции. Виды заквасок.

19. Производство шоколада. Технологическое оборудование.
20. Технологическое оборудование в учебной мастерской по обработке пищевых продуктов. Техника безопасности при работе с оборудованием и инструментами.
21. Область применения пароконвектоматов. Принцип работы. Техника безопасности.
22. Область применения пищеvarочного котла. Принцип работы. Техника безопасности.
23. Область применения автоклавов. Принцип работы. Техника безопасности.
24. Принцип работы электросковороды. Техника безопасности.
25. Правила работы с микроволновой печью. Область применения. Техника безопасности.
26. Правила работы с миксером, блендером, кофемолкой. Область применения. Техника безопасности.
27. Правила работы с электромясорубкой. Техника безопасности.
28. Методы обучения учащихся правилам техники безопасности в кабинете технологии.

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.

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 зачёту и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачёта и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путём самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

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