

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: КУЗНЕЦОВ АЛЕКСАНДР ИГОРЕВИЧ
Должность: РЕКТОР
Дата подписания: 21.01.2026 12:10:36
Уникальный программный ключ:
0ec0d544ced914f6d2e031d381fc0ed0880d90a0



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	Современное оборудование пищевого производства

Код направления подготовки	44.03.01
Направление подготовки	Педагогическое образование
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Технология и основы производства
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

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		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			B.1 Владеет навыками обучения учащихся безопасным приемам работы на технологическом оборудовании в учебной мастерской. B.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			B.3 Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач B.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	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	2,56
производственная практика (преддипломная)	2,56
Декоративно-прикладное творчество	2,56
Дизайн как средство развития творческих способностей учащихся	2,56
Изображение человека с использованием различных изобразительных средств	2,56
Конструирование и моделирование швейных изделий	2,56
Менеджмент и маркетинг в малом бизнесе	2,56
Методика обучения и воспитания (по профилю "Технология")	2,56
Основы предпринимательской деятельности	2,56
Практикум по декоративно-прикладному творчеству	2,56
Рисование	2,56
Техническая графика	2,56
Технология конструкционных материалов	2,56
Технология обработки швейных изделий	2,56
Управление в малом бизнесе	2,56

Электрорадиотехника	2,56
Материаловедение швейного производства	2,56
Практикум по обработке швейных изделий	2,56
Практикум по технологии приготовления пищи	2,56
Проектирование швейных изделий	2,56
Современное оборудование пищевого производства	2,56
Современное оборудование швейного производства	2,56
Технология приготовления пищи	2,56
Товароведение продовольственных продуктов	2,56
Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник	2,56
Основы предпринимательства	2,56
Технологии современного производства	2,56
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	2,56
Компьютерная графика и 3D-принтеринг	2,56
Физические основы технологий	2,56
Основы дизайна	2,56
Основы машиноведения	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
Химия в пищевом и текстильном производстве	2,56
Практикум по конструированию и моделированию одежды	2,56
Химия в предметной области "Технология"	2,56
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)	2,86
Правоведение	2,86
Декоративно-прикладное творчество	2,86
Дизайн как средство развития творческих способностей учащихся	2,86
Изображение человека с использованием различных изобразительных средств	2,86
Конструирование и моделирование швейных изделий	2,86
Основы предпринимательской деятельности	2,86
Практикум по декоративно-прикладному творчеству	2,86
Рисование	2,86
Технология обработки швейных изделий	2,86
Электрорадиотехника	2,86
Практикум по обработке швейных изделий	2,86
Практикум по технологии приготовления пищи	2,86
Проектирование швейных изделий	2,86
Современное оборудование пищевого производства	2,86
Современное оборудование швейного производства	2,86
Технология приготовления пищи	2,86
Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник	2,86
Основы предпринимательства	2,86
учебная практика (ознакомительная)	2,86
Комплексный экзамен по педагогике и психологии	2,86
производственная практика (технологическая (проектно-технологическая))	2,86
учебная практика (введение в профессию)	2,86
учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	2,86
учебная практика по формированию цифровых компетенций	2,86
Цифровые технологии в образовании	2,86
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	2,86
Компьютерная графика и 3D-принтеринг	2,86

учебная практика (ознакомительная (введение в технологию)	2,86
Основы дизайна	2,86
учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству)	2,86
учебная практика (по конструированию швейных изделий)	2,86
учебная практика (по обработке пищевых продуктов)	2,86
учебная практика (по обработке швейных изделий)	2,86
Практикум по конструированию и моделированию одежды	2,86

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), Декоративно-прикладное творчество, Дизайн как средство развития творческих способностей учащихся, Изображение человека с использованием различных изобразительных средств, Конструирование и моделирование швейных изделий, Менеджмент и маркетинг в малом бизнесе, Методика обучения и воспитания (по профилю "Технология"), Основы предпринимательской деятельности, Практикум по декоративно-прикладному творчеству, Рисование, Техническая графика, Технология конструкционных материалов, Технология обработки швейных изделий, Управление в малом бизнесе, Электрорадиотехника, Материаловедение швейного производства, Практикум по обработке швейных изделий, Практикум по технологии приготовления пищи, 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, Основы предпринимательства, Технологии современного производства, учебная практика (проектно-исследовательская работа), Компьютерная графика и 3D-принтеринг, Физические основы технологий, Основы дизайна, Основы машиноведения, учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству), учебная практика (по конструированию швейных изделий),</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), Правоведение, Декоративно-прикладное творчество, Дизайн как средство развития творческих способностей учащихся, Изображение человека с использованием различных изобразительных средств, Конструирование и моделирование швейных изделий, Основы предпринимательской деятельности, Практикум по декоративно-прикладному творчеству, Рисование, Технология обработки швейных изделий, Электрорадиотехника, Практикум по обработке швейных изделий, Практикум по технологии приготовления пищи, Проектирование швейных изделий, Современное оборудование пищевого производства, Современное оборудование швейного производства, Технология приготовления пищи, Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник, Основы предпринимательства, 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), Компьютерная графика и 3D-принтинг, учебная практика (ознакомительная (введение в технологию), Основы дизайна, учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству), учебная</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>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>Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме Отчет по лабораторной работе 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>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>Конспект урока Отчет по лабораторной работе 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>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>Отчет по лабораторной работе 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. Конспект по теме:

Подготовка конспекта

План:

1. Творожные ванны.
2. Производство кисломолочной продукции. Виды заквасок.

2. Контрольная работа по разделу/теме:

1. Виды нагревательных элементов:

- а) закрытые;
 - б) открытые;
 - в) полузакрытые;
2. Электрические котлы обогреваются:
- 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.

3. Отчет по лабораторной работе:

Задания:

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.

4. Проект:

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 пищевой промышленности.

Проект оформляется в папку. Для защиты необходимо подготовить презентацию, содержащую важные моменты, фотографии, нарезку из видео и т.д.

Задания для оценки умений

1. Конспект урока:

Задание:

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

2. Отчет по лабораторной работе:

Задания:

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:

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 пищевой промышленности.

Проект оформляется в папку. Для защиты необходимо подготовить презентацию, содержащую важные моменты, фотографии, нарезку из видео и т.д.

Задания для оценки владений

1. Отчет по лабораторной работе:

Задания:

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:

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 пищевой промышленности.

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. Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Специфика пищевого производства. Классификация пищевого оборудования.
2. Технологические принципы производства пищевых продуктов.
3. Технологический цикл производства пищевой продукции. Структурные особенности технологических линий.
4. Требования к пищевому оборудованию.

5. Общие сведения о машинах. Классификация машин.
6. Назначение теплового оборудования, его роль в технологическом процессе приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
7. Классификация теплового оборудования.
8. Характеристика парка теплового оборудования отечественного и зарубежного производства.
9. Перспектива развития и совершенствования тепловых аппаратов.
10. Применение холода. Типы холодильников.
11. Сублимация пищевых продуктов. Технология, область применения.
12. Опасные и вредные производственные факторы.
13. Техника безопасности в пищевой промышленности.
14. Средства индивидуальной и коллективной защиты.
15. Технологическое оборудование для производства муки.
16. Технологическое оборудование для производства крупы.
17. Технологические линии макаронного производства.
18. Оборудование для формования макаронных изделий: шнековые прессы, матрицы прессов.
19. Оборудование для измельчения мяса: мясорубки, волчки, куттеры.
20. Санитарная обработка технологического оборудования.
21. Оборудование для перемешивания и формования мясных полуфабрикатов: фаршемешалки, шприцы, формовочные автоматы.
22. Оборудование для упаковывания и хранения мясных полуфабрикатов.
23. Машины для обработки рыбы.
24. Расстановка оборудования в рыбном цехе. Санитарная обработка технологического оборудования. Техника безопасности.
25. Технологические линии производства молочной продукции: сепараторы, гомогенизаторы.
26. Технологические линии производства молочной продукции: охладители и пастеризаторы.
27. Технологические линии производства молочной продукции: эмульгаторы, маслобойки.
28. Технологические линии производства молочной продукции: сыроварки, творожные ванны.
29. Производство кисломолочной продукции. Виды заквасок.
30. Производство шоколада. Технологическое оборудование.
31. Производство карамели. Технологическое оборудование.
32. Технологическое оборудование в учебной мастерской по обработке пищевых продуктов. Техника безопасности при работе с оборудованием и инструментами.
33. Область применения пароконвектоматов. Принцип работы. Техника безопасности.
34. Область применения пицварочного котла. Принцип работы. Техника безопасности.
35. Область применения автоклавов. Принцип работы. Техника безопасности.
36. Принцип работы электропростороды. Техника безопасности.
37. Правила работы с микроволновой печью. Область применения. Техника безопасности.
38. Правила работы с миксером, блендером, кофемолкой. Область применения. Техника безопасности.
39. Правила работы с электромясорубкой. Техника безопасности.
40. 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. Конспект урока

Конспект урока – это полный и подробный план предстоящего урока, который отражает его содержание и включает развернутое описание его хода.

Содержание урока зависит от множества факторов: предмета, возрастной группы учащихся, вида урока и т.д. Однако основные принципы составления конспекта урока являются общими.

Основные требования к составлению конспекта урока:

- методы, цели, задачи урока должны соответствовать возрасту учащихся и теме занятия;
- цели и задачи должны быть достижимы и четко сформулированы;
- наличие мотивации к изучению темы;
- ход урока должен способствовать выполнению поставленных задач и достижению целей.

Схема плана-конспекта урока

1. Тема урока. Информативное и лаконичное определение того, чему посвящено занятие.
2. Цели урока. Цели указывают на то, зачем проводится занятие и что оно даст учащимся.
3. Планируемые задачи. В данном разделе указывается минимальный набор знаний и умений, который учащиеся должны приобрести по окончании занятия.
4. Вид и форма урока. Указывается к какому виду относится урок (ознакомление, закрепление, контрольная и др.) и в какой форме он проходит (лекция, игра, беседа и т.д.)
5. Ход урока. Этот раздел является самым объемным и трудоемким. Он включает в себя подпункты, которые соответствуют этапам урока (приветствие, опрос, проверка домашнего задания и т.д.). Все они должны быть озаглавлены, а также учитель должен указать количество отведенного времени для каждого элемента. В конспекте описываются задачи, содержание, деятельность обучающихся на каждом этапе урока.
6. Методическое обеспечение урока. В этом пункте учитель указывает все, что будет использоваться в ходе урока (учебники, раздаточный материал, карты, инструменты, технические средства и т.д.).

Схема плана-конспекта урока может быть дополнена другими элементами.

3. 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».

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 экзаменацонной 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). Экзаменацонный 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 экзаменацонной сессии.

В процессе подготовки к экзамену организована предэкзаменацонная 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.