

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Александрович

Должность: ректор

Дата подписания: 04.12.2025 17:06:58

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6347b6d40ca1bdc60ae2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕ-
ЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПРИМОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГ-
РАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИСиАТ

_____/Потенко Т.А./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

ДЛЯ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ
35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙ-
СТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

ПРОФИЛЬ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

а. модели контролируемых компетенций

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1	Анализирует и обосновывает применение современных технологий в профессиональной деятельности
		ОПК-4.2	Применяет современные технологии в профессиональной деятельности

б. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

современные технологии в профессиональной деятельности (ОПК-4.1)
требования к современным технологиям в профессиональной деятельности (ОПК-4.2)

Уметь:

анализировать и обосновывать применение современных технологий в профессиональной деятельности (ОПК-4.1)
использовать современные технологии в профессиональной деятельности (ОПК-4.2)

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

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ОПК-4.1	<i>Знать:</i> современные технологии в профессиональной деятельности	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		<i>Уметь:</i> анализировать и обосновывать применение современных технологий в профессиональной деятельности	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
2	ОПК-4.2	<i>Знать:</i> требования к современным технологиям в профессиональной деятельности	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)

		Уметь: использовать современные технологии в профессиональной деятельности	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
--	--	--	---

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
4	Задача (практическое задание)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задача (задание) должна быть направлена на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию по выполнению или алгоритм действий	Комплект задач и заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
6	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала, темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное	Вопросы по темам/ разделам

		занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	
--	--	---	--

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ОПК-4.1 (ОПК-4.2) *			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ОПК-4.1 (ОПК-4.2) *			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
Уровень сформированности компетенции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

**– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена.

Обучающиеся готовятся к экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы (Б_і), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ОПК-4.1	Б1	76
ОПК-4.2	Б2	76

Итого	(ΣB_i)	152
В среднем	(ΣB_i)/ n	76

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«Зачтено» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«Не зачтено» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«Отлично» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«Хорошо» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«Удовлетворительно» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«Неудовлетворительно» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Технология хранения продукции растениеводства» проводится в форме контрольных мероприятий по

оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать» ОПК-4.1	60 30	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ОПК-4.2	40 20	
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать» ОПК-4.1	60 30	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ОПК-4.2	40 20	
Всего	200	

5 Вопросы к экзамену по дисциплине (модулю) «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

1. Особенности продукции сельского хозяйства как объекта хранения.
2. Принцип биоза и его использование в сельском хозяйстве (эубиоз, гемибиоз).
3. Принцип анабиоза как основной способ приведения сельскохозяйственных продуктов в стойкое состояние при хранении и переработке.
4. Характеристика зерновой массы как объекта хранения.
5. Физические свойства (сыпучесть, самосортирование, скважистость, сорбционная способность, теплофизические свойства).
6. Общая характеристика физиологических процессов, происходящих в зерновых массах.
7. Понятие о долговечности семян и зерна.
8. Старение семян.
9. Причины, вызывающие прорастание зерна и семян при хранении, и мероприятия, предупреждающие это явление
10. Значение микроорганизмов при хранении зерна и семян
11. Накопление микотоксинов в зерне (фузариотоксины, афлатоксины и другие).
12. Пути заражения зерновых масс и зернохранилищ клещами и насекомыми.
13. Явление самосогревания зерновых масс, его сущность и условия, способствующие возникновению.
14. Влияние самосогревания на качество семенного, продовольственного и фуражного зерна.
15. Классификация основных типов хранилищ и их общая характеристика.
16. Краткая характеристика бункерных хранилищ и элеваторов, их значение в народном хозяйстве.

17. Операция предварительной очистки зерна, временная консервация, сушка, первичная и вторичная очистка.
18. Факторы, влияющие на производительность, эффективность и режимы работы оборудования.
19. Послеуборочная доработка плодоовощной продукции и картофеля.
20. Режимы и способы хранения картофеля, овощей и плодов.
21. Полевые способы хранения.
22. Хранение овощной продукции и картофеля в стационарных хранилищах с активной вентиляцией.
23. Особенности технологии хранения отдельных видов плодоовощной продукции.
24. Анализ эффективности различных способов хранения плодоовощной продукции и картофеля.
25. Подготовка хранилищ к приему нового урожая.
26. Количественно-качественный учет продукции при хранении.
27. Правила списания потерь при хранении картофеля и плодоовощной продукции.
28. Классификация плодоовощной продукции по природной способности к сохранности.
29. Биохимические основы устойчивости плодов и овощей к инфекционным заболеваниям при хранении.
30. Микробиологические процессы, протекающие при хранении плодоовощной продукции и картофеля.
31. Физические свойства, учитываемые при уборке, транспортировании и хранении.
32. Скважистость, сыпучесть, механическая прочность и другие свойства.
33. Испарение влаги, факторы, влияющие на скорость испарения влаги с поверхности продукции.
34. Конденсация влаги, причины данного явления и способы его предупреждения.
35. Изменение баланса основных органических соединений в продукции при хранении.
36. Снижение иммунитета и пищевой ценности продукции.
37. Плоды и овощи, дозревающие и не дозревающие в процессе хранения.
38. Процессы созревания и старения плодов и плодовых овощей.
39. Изменение товарного качества, пищевой ценности и иммунитета в процессе созревания и старения.
40. Климактерический период в жизни плодов.
41. Роль этилена в процессе дозревания.
42. Способы продления периода дозревания и увеличения периода хранения продукции.
43. Механизмы заживления раневых повреждений плодоовощной продукции и картофеля.
44. Факторы, влияющие на интенсивность процесса заживления повреждений, и их значение при разработке режимов хранения.
45. Виды потерь плодоовощной продукции при хранении.
46. Причины потерь.
47. Физиологические заболевания плодов, овощей и картофеля при хранении, причины их возникновения.
48. Принципы на которых основано консервирования сырья.
49. Биохимические и химические способы консервирования плодов, овощей и полуфабрикатов
50. Квашение, соление и мочение плодов и овощей.
51. Сушка растительного сырья. Способы сушки картофеля, овощей и ягод. Технологические схемы производства сушеных продуктов.
52. Производство сушеных пряностей.
53. Замораживание овощей, плодов и ягод.
54. Технологические схемы производства плодоовощной продукции на поточных линиях.
55. Производство овощных, натуральных и закусочных консервов.
56. Производство осветленных и неосветленных плодовых и ягодных соков.

57. Консервирование плодов и ягод сахаром. Производство варенья, джема, повидла
58. Консервирование плодов и ягод сахаром. Производство соков, компотов, плодово-ягодного пюре.
59. Технология переработки картофеля. Производство крахмала.
60. Технология переработки картофеля. Производство картофельных хлопьев и чипсов.
61. Технология переработки зерна в муку
62. Технология хранения муки.
63. Технология переработки зерна в крупу. Переработка пшеницы
64. Технология переработки зерна в крупу. Переработка кукурузы
65. Технология переработки зерна в крупу. Переработка ячменя
66. Технология переработки зерна в крупу. Переработка гречихи
67. Технология переработки зерна в крупу. Переработка овса
68. Технология переработки зерна в крупу. Переработка риса
69. Технология хлебопекарного производства
70. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий.
71. Технология макаронного производства
72. Производство растительных масел. Соевое масло.
73. Производство растительных масел. Подсолнечное масло.
74. Производство растительных масел. Кукурузное масло.
75. Краткая схема технологического процесса на маслозаводах различных типов. Масловырабатывающие установки сельскохозяйственного типа.
76. Требования государственных стандартов к качеству масла, получаемого из семян различных культур.
77. Отходы производства (жмых, шрот и др.) и их использование в сельском хозяйстве. Особенности хранения растительного масла, жмыха и шрота.

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

6. Темы рефератов

1. Виды анабиоза (термоанабиоз, ксероанабиоз, наркоанабиоз, осмоанабиоз, ацидоанабиоз).
2. Вред, причиняемый зерновой массе вредителями хлебных запасов — клещами, насекомыми, мышевидными грызунами и птицами.
3. Типовые зернохранилища сельскохозяйственного направления для семян и зерна продовольственного и фуражного назначения.
4. Хранение плодоовощной продукции и картофеля в стационарных хранилищах с искусственным охлаждением
5. Хранение плодоовощной продукции в стационарных охлаждаемых хранилищах с измененной газовой средой. Хранение в РГС и МГС.
6. Особенности микроорганизмов, поражающих плоды и овощи при хранении.
7. Факторы, влияющие на иммунитет плодов, овощей, и их устойчивость к микробным поражениям при хранении.
8. Замерзание плодоовощной продукции.
9. Теплофизические характеристики плодоовощной продукции.
10. Физиологические и биохимические процессы, протекающие в картофеле, овощах, плодах при хранении.
11. Способы продления периода созревания и увеличения периода хранения продукции.
12. Механизмы заживления раневых повреждений плодоовощной продукции и картофеля.
13. Факторы, влияющие на интенсивность процесса заживления повреждений, и их значение при разработке режимов хранения.
14. Виды потерь плодоовощной продукции при хранении.
15. Причины потерь.
16. Физиологические заболевания плодов, овощей и картофеля при хранении, причины их возникновения.
17. Организация и технология работ на квасильно-засолочном пункте.
18. Требования к картофелю как к сырью для производства картофелепродуктов.
19. Поточно-механизированная технология производства отдельных картофелепродуктов.
20. Нормирование качества картофелепродуктов.
21. Требования к качеству зерна, поступающего на переработку.
22. Особенности подготовки зерна к помолу. Составление помольных партий зерна. Гидротермическая обработка зерна (ГТО), ее значение.
23. Методы гидротермической обработки зерна. Технологическая и экономическая эффективность ГТО.
24. Процесс измельчения зерна. Оборудование (жерновой постав, дробилка, вальцевые станки, вымольные машины). Сортирование и обогащение продуктов измельчения.
25. Принципы построения технологического процесса.

26. Драной, шлифовочный, ситовеечный, размольный процессы. Классификация помолов.
27. Ассортимент и качество пшеничной и ржаной хлебопекарной муки.
28. Показатели качества муки, нормируемые государственными стандартами.
29. Краткая история и способы производства печеного хлеба.
30. Ассортимент печеного хлеба и хлебобулочных изделий.
31. Пищевая ценность хлеба.
32. Характеристика сырья, используемого в хлебопечении.
33. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.
34. Классификация макаронных изделий и их пищевая ценность.
35. Характеристика сырья для производства макаронных изделий.

Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			

Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений