

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 23.09.2024 08:58:09

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗаТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

«17» февраля 2023

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)
Оборудование предприятий общественного питания
(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания
(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)
бакалавр
квалификация выпускника

Уссурийск, 2023

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
Универсальная компетенция			
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК 3.2	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования

б. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

знать:

– устройство и принципы работы современного технологического оборудования (ОПК-3.2);

уметь:

– осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования (ОПК-3.2);

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-3.2	<i>Знать:</i> устройство и принципы работы современного технологического оборудования	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		<i>Уметь:</i> осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования	Тест (письменно) Собеседование (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

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

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ОПК-3.2			
	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) задачи 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
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) «Оборудование предприятий общественного питания» 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 в 6-ом семестре.

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 (B_i), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Оборудование предприятий общественного питания»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ОПК-3.2	B ₁	76
Итого	(∑B _i)	76

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

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Оборудование предприятий общественного питания»

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 экзамена определяются «зачтено», «не зачтено».

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) «Оборудование предприятий общественного питания» 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

Содержательный элемент (модуль): Оборудование предприятий общественного питания

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ИД-1 ОПК-3.2 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Рабочим органом машин предприятий общественного питания называются

1. узлы и детали машины, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки
2. узлы и детали, расположенные в рабочей камере
3. узлы и детали машины, совершающие вращательное и возвратно-поступательное движение
4. узлы и детали машины, отвечающие за ее перемещение

вариант задания 2.

Привод универсальной кухонной машины осуществляется от

1. генератора
2. выпрямителя переменного тока
3. электродвигателя
4. генератора импульсов

вариант задания 3.

Гидромеханический способ мытья заключается в

1. одновременном воздействии воды и рабочих органов моечной машины
2. воздействие воды на загрязнённую поверхность
3. воздействие воды и пара на загрязнённую поверхность
4. механическое воздействие рабочих органов моечной машины

вариант задания 4.

Машина МФК-2240 предназначена

1. для фасовки мясного фарша
2. для формирования и односторонней панировки изделий из мясного, рыбного и картофельного фаршей
3. для охлаждения и фасовки мясного и рыбного фаршей
4. для панировки мясного и картофельного фаршей

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

III.




вариант задания 1.

Установите соответствие между зубчатыми передачами, применяемыми в оборудовании предприятий общественного питания

1		1	Шевронная
2		2	Коническая
3		3	Косозубая
		4	Прямозубая

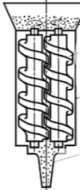
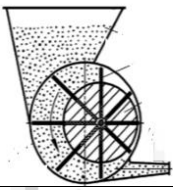
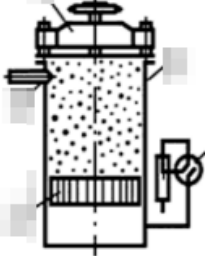
вариант задания 2.

Установить соответствие конструкций рабочих органов выбивальных машин с их названием

1		1	Рамный взбиватель
2		2	Прутковый венчик
3		3	Плоскорешетчатый сбиватель
		4	Лопастной взбиватель

вариант задания 3.

Установить соответствие между схемами шприцов применяемыми на оборудовании предприятий общественного питания и их названием

1		1	Шнековый
2		2	Поршневой с гидравлическим приводом
3		3	Эксцентриково-лопастной
		4	Поршневой с пневматическим приводом

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Основными узлами любого оборудования предприятий общественного питания являются

1. станина
2. электропривод
3. щит управления
4. токоведущие провода
5. рабочая камера

вариант задания 2.

Основными схемами подключения обмоток статора электродвигателя для привода оборудования предприятий общественного питания являются

1. схема звезда
2. схема квадрат
3. схема зигзаг
4. схема треугольник с общей нейтральной точкой
5. схема треугольник

вариант задания 3.

К способам очистки овощей от кожуры относят

1. гидравлический
2. механический
3. электрический
4. паровой
5. щелочной

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК- 3.2 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Определить производительность барабанной моечной машины если площадь поверхности барабана составляет 2 м^2 , поступательная скорость вдоль барабана 1 м/с , насыпная плотность сырья 100 кг/м^3 , коэффициент наполнения барабана $0,1$. (ответ записать в кг/с)

вариант задания 2.

Определить площадь ситовой поверхности барабана если производительность просеивателя муки 1 кг/с (принять удельную нагрузку на 1 м^2 сита равной $0,5\text{ кг/м}^2\text{с}$) (ответ записать м^2)

вариант задания 3.

Определить производительность хлеборезотельной машины если скорость подачи материала $0,1\text{ м/с}$, масса буханки хлеба $0,5\text{ кг}$, а ширина буханки равна $0,1\text{ м}$. (ответ записать в кг/с)

вариант задания 4.

Определить диаметр формирующего отверстия матрицы для изготовления вермишели если площадь живого сечения матрицы составляет $0,004\text{ м}^2$, число

формирующих отверстий 400 шт. (число $p=3,14$) (ответ записать в м с точностью до четырех знаков после запятой)

вариант задания 5.

Определить число циклов тестоделителя если его производительность равна 1 кг/с, число мерных карманов равно 2, а масса куска теста 1кг. (ответ дать в c^{-1})

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Определить производительность мясорубки если площадь отверстий в ножевой решетке составляет $0,5m^2$, скорость продвижения продукта $0,2m/c$, плотность продукта $200 кг/м^3$, коэффициент использования площади отверстий решетки $0,8$.

1. 16 кг/с
2. 64 кг/с
3. 32 кг/с
4. 250 кг/с

вариант задания 2.

Определить мощность привода тестомесительной машины если баланс энергозатрат составляет $400Дж/об$, частота вращения вала 16 об/мин, КПД привода $0,80$.

1. 10кВт
2. 5кВт
3. 8 кВт
4. 3 кВт

вариант задания 3.

Определить номинальный ток электродвигателя кутера если его мощность 2 кВт, напряжение сети 380В, коэффициент мощности $0,9$, КПД привода $0,9$.

1. 3,75А
2. 2,46А
3. 6,5А
4. 4,3 А

вариант задания 4.

Определить скорость продвижения продукта в мясорубке если ее производительность равна $10кг/с$, площадь отверстий в ножевой решетке $0,4m^2$, плотность продукта $200 кг/м^3$, коэффициент использования площади отверстий решетки $0,6$.

1. $0,1m/c$
2. $0,2m/c$
3. $0,03 м/с$
4. $0,48 м/с$

вариант задания 5.

Определить удельный расход энергии на резку моркови если режущая способность машины равна $0,5 м^2/с$, коэффициент запаса мощности равен 1,2, коэффициент учитывающий удельный расход энергии $0,7$, мощность привода 2,2 кВт, а КПД привода равен $0,8$. (коэффициент использования режущей способности равен $0,5$)

1. 2,56 кДж/м²
2. 4,1 кДж/м²
3. 3,2 кДж/м²
4. 6,41 кДж/м²

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-3.2	40	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ОПК-3.2	60	
Всего	100	

5. Вопросы к экзамену по дисциплине (модулю) «Оборудование предприятий общественного питания»

1. Машина и аппарат. Основные понятия, структура, классификация.
2. Цикличность технологического процесса и работы машины.
3. Производительность машины. Мощность и коэффициент полезного действия машины .
4. Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию.
5. Требования к материалам и деталям технологического оборудования.
6. Материалы для изготовления машин и аппаратов.
7. Подключение технологического оборудования к электрической сети.
8. Структура универсальной кухонной машины.
9. Приводы универсальных кухонных машин .
10. Основные типы универсальных кухонных машин .
11. Принципы просеивания. Классификация просеивателей.
12. Машины и механизмы для просеивания сыпучих продуктов .
13. Обоснование работы просеивателей. Технологический расчет просеивателей .
14. Параметры, влияющие на качество мойки сырья, посуды, инвентаря и оборудования.
15. Технологический расчет овощемоечных машин .
16. Правила эксплуатации моечных ванн.
17. Технологический процесс и классификация посудомоечных машин ..
18. Правила эксплуатации посудомоечных машин непрерывного действия.
19. Технологический расчет посудомоечных машин.
20. Основные способы очистки овощей.
21. Механический способ очистки .
22. Картофелеочистительные машины периодического действия
23. Конструкции картофелечисток периодического действия.
24. Линии очистки картофеля.
25. Правила эксплуатации картофелечисток.
26. Картофелеочистительная машина непрерывного действия.
27. Классификация измельчительного оборудования ..
28. Размолочное оборудование.
29. Размолочные механизмы с конусными рабочими органами .

30. Дисковые машины и механизмы для размола кофе .
31. Валковые механизмы для дробления .
32. Технологический расчет размолочных механизмов.
33. Правила эксплуатации размолочных механизмов.
34. Льдодробилки.
35. Машины для получения пюреобразных продуктов.
36. Роторные протирочные машины.
37. Лопастные протирочные механизмы и машины.
38. Передвижные мешалки и котлы-миксеры.
39. Основы теории резания пищевых продуктов.
40. Характеристика режущих устройств. Способы резания.
41. Классификация овощерезательных машин и механизмов.
42. Овощерезки для нарезки сырых овощей. Дисковые овощерезки.
43. Роторные овощерезательные машины и механизмы.
44. Пуансонные овощерезательные механизмы и машины. Овощерезка с дисковым ножом и роторной подачей продукта.
45. Мясорубки. Комбинированные мясорубки.
46. Правила эксплуатации мясорубок. Мясорыхлители .
47. Правила эксплуатации мясорыхлителей. Машины и механизмы для нарезки кусочками.
48. Механизмы для нарезания мяса на бефстроганов.
49. Мясо- и шпигорезательные машины.
50. Правила эксплуатации машин и механизмов для нарезки кусочками.
51. Куттеры. Правила эксплуатации куттеров.
52. Машина для нарезки замороженных продуктов.
53. Правила эксплуатации машины для нарезки замороженных блоков.
54. Классификация машин для нарезки продуктов на ломтики.
55. Хлеборезательные машины.
56. Правила эксплуатации хлеборезок.
57. Характеристика процессов перемешивания.
58. Смесители для салатов и винегретов. Фаршемешалки и смесители.
59. Правила эксплуатации фаршемешалок.
60. Тестомесильные машины и дежеопркидыватели.
61. Правила эксплуатации тестомесильных машин.
62. Взбивальные машины и механизмы. Правила эксплуатации взбивальных машин и механизмов .
63. Основные способы деления продуктов на порции и классификация оборудования.
64. Машины для формовки рубленых полуфабрикатов.
65. Правила эксплуатации котлетоформовочных машин.
66. Оборудование для панировки.
67. Машины для формовки изделий с начинкой.
68. Правила эксплуатации машин для формовки изделий с начинкой.
69. Шприцы.
70. Тестораскаточные машины.
71. Правила эксплуатации тестораскаточных машин.
72. Тестоделительные машины.
73. Оборудование для формования тестовых заготовок.
74. Сущность и назначение процесса прессования.
75. Соковыжималки.
76. Правила эксплуатации соковыжималок.
77. Макароны прессы.
78. Матрицы для макаронных прессов.

79. Расчет макаронных прессов.
80. Правила эксплуатации макаронных прессов.
81. Прессы для мусора.

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. Фаршемешалки
2. Выбор электродвигателя для привода оборудования
3. Холодильные установки
4. Фрионы
5. Взбивальные машины
6. Котлетоформовочные машины
7. Тестораскаточные машины
8. Схема пароснабжения предприятия
9. Электроснабжение предприятий
10. Газовые нагревательные элементы

11. Пищеварочные котлы
12. Кофеварки
13. Сковороды
14. Аппараты для фритюрной обработки
15. Пекарные шкафы
16. Пароконвекционные печи
17. Комплексная автоматизация учёта предприятий общественного питания
18. Оборудование для штабелирования и погрузочных операций
19. Техничко-экономические показатели оборудования
20. Разновидности универсальных кухонных машины
21. Машины для мытья овощей, картофеля, фруктов и зелени
22. Рисоочистительные машины
23. Льдогенераторы
24. Оборудование для приготовления мягкого мороженого

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