

Приложение 1 к РПД

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Санитария и гигиена питания»

Кафедра:	товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	очная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по специальности: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. №1047).

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 час. 3 з.е.
Форма промежуточного контроля – зачет.
очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
Общая трудоемкость: часы	108	108
Зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	56 (10)*	56 (10)*
лекции	28 (4)*	28 (4)*
практические занятия (ПЗ)	28 (6)*	28 (6)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	52	52
рефераты	10	10
подготовка к практическим занятиям	5	5
самостоятельное изучение тем	37	37
Промежуточная аттестация		Зачет

1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-ЗПК – 1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции				
Знания	Фрагментарные знания	Знает нормативные документы на сырье и готовую продукцию. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Знает нормативные документы на сырье и готовую продукцию, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Может собрать и систематизировать данные по этим показателям по конкретному предприятию	Знает нормативные документы на сырье и готовую продукцию, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Может собрать и систематизировать данные по этим показателям по конкретному предприятию. Может выявить несоблюдения правил
Умения	Фрагментарные	Умеет	Умеет измерять	Умеет измерять и

	рные умения	измерять параметры производственного микроклимата .	параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации.	оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Навыки	Отсутствие навыков	Владеет навыками работы с измерительными приборами	Владеет навыками выбора необходимой методики и работы с измерительными приборами	Владеет навыками работы с измерительными приборами и навыками организации и эффективного контроля производственного процесса
ИД-1ПК – 2 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания				
Знания	Отсутствия знаний методов технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	правила осуществления технологического контроля по переработке, хранению пищевого сырья и продаже продуктов.	Теоретическую и практическую сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требования действующих стандартов; факторы, влияющие на качество сырья и	Хорошо знает осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с нормативными требованиями. Знает требования к качеству сырья и может описать технологические процессы переработки сырья, а также изложить

			готовой продукции.	сущность происходящих при этом физико-химических, биохимических и микробиологических процессов
Умения	Фрагментарные умения	Применять полученные знания в конкретных производственных условиях; вести целенаправленную работу по улучшению состава и повышению качества сырья, готовой продукции.	Обосновать выбор ассортимента вырабатываемой пищевой продукции; производить материальные расчеты сырья и готовой продукции; выбирать наиболее эффективные методы контроля качества производимой продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, проводить исследования пищевого сырья и готовой продукции	Выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовать работу по улучшению их качества при хранении. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции, проводить исследования пищевого сырья и готовой продукции
Навыки	Отсутствие навыков	Частично владеть способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и	Умело владеет способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг	В полном объеме способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в

		услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
--	--	--	---	---

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	ИД-ЗПК – 1 ИД-1ПК – 2	Тест по разделу Реферат	Письменно
Тема 1. Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	ИД-ЗПК – 1 ИД-1ПК – 2	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 2. Гигиена воздуха, отопления, вентиляции и освещения предприятий общественного питания	ИД-ЗПК – 1 ИД-1ПК – 2	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 3. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания	ИД-ЗПК – 1 ИД-1ПК – 2	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2.- Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	ИД-ЗПК – 1 ИД-1ПК – 2	Тест по разделу Реферат	Письменно
Тема 4. Санитарные требования к транспортированию, приему, хранению, механической кулинарной обработке пищевых продуктов	ИД-ЗПК – 1 ИД-1ПК – 2	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа

Тема 5. Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи.	ИД-3ПК – 1 ИД-1ПК – 2	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 6. Кишечные инфекции и их профилактика	ИД-3ПК – 1 ИД-1ПК – 2	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	ИД-3ПК – 1 ИД-1ПК – 2	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

Вопросы для контрольной работы

Тема 1. Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания

1. Какова основная цель такого надзора?
2. Перечислите основные задачи, которые решает государственный санитарно-эпидемиологический надзор в сфере гигиены питания.
3. Какие формы государственного надзора в этой сфере выделяют? Охарактеризуйте каждую форму.
4. В чём заключается суть предупредительного санитарного надзора? Приведите конкретные примеры ситуаций, когда он применяется.
5. Что входит в предмет текущего санитарного надзора?
6. Какие объекты контролирует государственный надзор в области гигиены питания?

Тема 2. Гигиена воздуха, отопления, вентиляции и освещения предприятий общественного питания

1. Какие факторы определяют качество воздуха на предприятиях общественного питания?
2. Почему важно поддерживать оптимальный состав воздуха?
3. Какие источники загрязнения воздуха наиболее характерны для пищеблоков?
4. Какие гигиенические требования предъявляются к системам отопления на предприятиях общепита?

5. Почему в общепите часто отдают предпочтение водяному отоплению, а не воздушному или паровому?
6. Какие виды вентиляции применяются на предприятиях общественного питания?
7. Почему важно разделять вентиляционные системы для разных зон?

Тема 3. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания

1. Требования к размещению и территории
2. Какие материалы разрешены для внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений? Почему?.
3. Требования к технологическому процессу и организации работы
4. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде
5. Требования к уборке, дезинфекции и санитарному режиму
6. Требования к персоналу

Тема 4. Санитарные требования к транспортированию, приему, хранению, механической кулинарной обработке пищевых продуктов

1. Какие транспортные средства разрешены для перевозки пищевых продуктов и какие документы на них должны быть?
2. Почему нельзя совместно перевозить пищевые продукты с непродовольственными товарами или с токсичными, остро пахнущими веществами?
3. Как правильно организовать перевозку скоропортящихся продуктов, чтобы сохранить их качество?
4. Какие документы обязательно должны сопровождать партию пищевых продуктов при приёмке?
5. Как правильно маркировать разделочный инвентарь (ножи, доски) и где его нужно хранить?
6. Какие санитарные требования предъявляются к мойке разделочного инвентаря?

Тема 5. Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи

1. Какие санитарные требования предъявляются к режимам тепловой обработки (температура, время) для уничтожения патогенных микроорганизмов в мясе, рыбе, изделиях из фарша?
2. Почему варка считается более надёжным способом тепловой обработки, чем жарка?
3. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при обработке субпродуктов, фарша и зелени?
4. Почему обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для полуфабрикатов не допускается?
5. Какие требования предъявляются к качеству фритюрного жира и почему?
6. Какие методы контроля режимов тепловой обработки мясных и рыбных изделий существуют?

Тема 6. Кишечные инфекции и их профилактика

1. Дайте определение кишечным инфекциям. Перечислите основные группы возбудителей (бактерии, вирусы, простейшие) и назовите характерные клинические признаки этой группы заболеваний.
2. Охарактеризуйте механизм передачи возбудителей кишечных инфекций. Какой основной путь передачи характерен для этой группы болезней и какие пути реализации этого механизма вы знаете?.
3. Назовите основные источники инфекции. Почему особую опасность представляют люди с лёгкими или стёртыми формами заболевания и бактерионосители?.
4. Что такое фекально-оральный механизм?
5. Что такое бактерионосительство?

Тема. 7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

1. Дайте определение понятию «безопасность пищевых продуктов» в соответствии с действующими санитарными правилами.
2. Что такое контаминанты (ксенобиотики, токсиканты) в контексте продовольственного сырья и пищевых продуктов?.
3. Перечислите основные группы загрязнителей, которые могут присутствовать в сырье и продуктах.

Тесты для текущего контроля

1. Отрасль науки, изучающая воздействие условий труда на организм работника это.....(дополните предложение)
2. В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна:
 - а) через 1,5 часа после начала рабочего дня
 - б) перед обеденным перерывом
 - в) в конце рабочего дня
3. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки: (3 верных ответа)
 - а) при наличии ран и гнойничков
 - б) перед разделкой рыбы
 - в) после посещения туалета
 - г) при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи
 - д) в процессе приготовления пищи
 - е) перед началом работы
4. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:
 - а) 1
 - б) 2
 - в) 3
5. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен

снимать или менять санитарнуюодежду:

- а) перед выходом из производственного помещения
- б) перед посещениемтуалета
- в) передраздачей пищи
- г) все ответыверны

6. Сопоставь понятие и егоопределение:

А)дезинфекция

Б)Дератизация

В)Дезинсекция

1) Комплексмерпоуничтожениюгрызунов

2) Комплексмерпоуничтожениюнасекомых

3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешнейсреде

7. Возможны ли встречные или пересекающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.(Да/нет)

8. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:

а)шумовка

б)плита

в)морозилка

г)разделочнаядоска

д) сито

е) разрубочныйстул

9. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:

а)рыба

б)овощи в

в)дичь

г)молоко

10. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:

а)лицензия

б)сертификат

в)ордер

11. В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна: а) через 3 часа после начала рабочегодня

б) после обеденного перерыва в) в конце рабочего дня

12. Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве (3 верных ответа):

а) рационализациярабочегографика

- б) снижение температурного режима
- в) снижениезагрязненностивоздуха
- г) снижение влажности
- д) улучшениевентиляциипомещений
- е) улучшение технологического оснащения

13. Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве – это.....(дополните предложение)

14. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:

- а)3
- б)4
- в)2

15. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:

- а) перед выходом из производственного помещения
- б) перед посещением туалета
- в) перед раздачей пищи
- г) все ответы верны

16. Сопоставь понятие и его определение:

17. А)дезинфекция

Б)Дератизация

В)Дезинсекция

- 1) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде
- 2) комплексмерпоуничтожениюгрызунов
- 3) комплексмерпоуничтожениюнасекомых

18. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:

- а)морозилка
- б)сито
- в)шумовка
- г)разделочнаядоска
- д)плита
- е) разрубочныйстул

19. Сопоставьте способ тепловой обработки и продукты:

А) творог

Б)яйцо

В)мясо

Г)рыба

- 1) жарят 7-10 мин.
- 2) варят 2 ч
- 3) жарят 15-20 мин.
- 4) жарочный шкаф 5-8 мин.

20. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:

- а) мясо
- б) рыба
- в) овощи
- г) творог

21. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:

22. а) ордер
23. б) накладная
24. в) сертификат

Ключи к тестам

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	Гигиена труда	11	б
2	а	12	в, б, г
3	в, г, е	13	производственная травма
4	в	14	а
5	г	15	г
6	а3, б1, в2	16	а1, б2, в3
7	нет	17	б, в, г
8	а, г, д	18	а4, б1, в2, г3
9	б	19	в
10	б	20	в

Темы рефератов

1. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания
2. Безопасность пищевых продуктов: контроль и экспертиза
3. Технологические процессы и их гигиеническое значение
4. Личная гигиена и контроль персонала
5. Профилактика заболеваний и пищевых отравлений
6. Санитарный режим и дезинфекция
7. Нормативно-правовая база в сфере общественного питания

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: зачет 3 курс

Вопросы к зачету

1. Санитарное законодательство и санитарный надзор в области санитарии и гигиены питания
2. Характеристика и нормирование вредных примесей к воздуху на предприятиях общественного питания
3. Гигиенические требования к микроклимату помещений предприятий питания
4. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению
5. Характеристика источников водоснабжения. Значение воды для человека
6. Гигиенические требования к качеству воды и водоснабжения на предприятиях питания
7. Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий.
8. Эпидемиологическое значение почвы. Гигиенические требования к удалению твердых отходов и канализации
9. Гигиенические требования к освещению предприятий
10. Санитарно-эпидемиологические требования к участку и генплану пищевого предприятия
11. Гигиенические принципы проектирования предприятий питания
12. Гигиенические требования к проектированию моечных столовой и кухонной посуды, камеры пищевых отходов
13. Гигиенические требования к расположению, планировке и оборудованию холодного цеха
14. Гигиенические требования к помещениям для посетителей, санитарные правила обслуживания посетителей
15. Кишечные инфекции, механизм и пути их передачи
16. Дизентерия – эпидемиология заболевания и профилактика
17. Сальмонеллез и его профилактика
18. Профилактика кишечных инфекций на предприятиях питания
19. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений.
20. Токсикоинфекции, характеристика возбудителей, причины и профилактика
21. Токсикоинфекции, вызванные кишечной или протейной палочками (причины, профилактика)
22. Токсикозы, определение, классификация и характеристика
23. Стафилококковый токсикоз: источники; причины; профилактика.
24. Ботулизм и его профилактика
25. Микотоксикозы: общая характеристика и профилактика
26. Эрготизм и афлатоксикоз, причины и профилактика

27. Пищевые отравления продуктами ядовитыми по своей природе
28. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях
29. Пищевые отравления продуктами, содержащими токсичные химические вещества.
30. Эпидемиологическая опасность зоонозных инфекций и их профилактика при производстве пищевой продукции
31. Понятие о гельминтозах. Виды гельминтозов. Профилактика контактных гельминтозов и геогельминтозов
32. Понятие о биогельминтозах и их характеристика
33. Трихинеллез, причины и профилактика
34. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса в случае зоонозных инфекций
35. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса, в том числе зараженного гельминтами
36. Санитарно-эпидемиологическая оценка птицы, яиц, яичных продуктов. Правила обработки и использования птицы и яиц
37. Санитарно-эпидемиологическая оценка изделий из мяса, субпродуктов и птицы, а также колбасных изделий
38. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы, в т.ч. зараженной гельминтами.
39. Санитарно-эпидемиологическая оценка молочных продуктов
40. Санитарно-эпидемиологическая оценка консервированной продукции
41. Оценка безопасности зерновых продуктов и хлеба
42. Эпидемиологическая оценка овощей, плодов и ягод.
43. Гигиеническая оценка макронутриентов пищи.
44. Гигиеническая оценка микронутриентов пищи.
45. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде в предприятиях туристской отрасли.
46. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов.
47. Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов предприятий общественного питания
48. Гигиенические требования к проектированию предприятий общественного питания.

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет

терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично»-выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания в опросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо»-выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- **оценка «зачтено»:** обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- **оценка «не зачтено»:** обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и		Оценка «отлично»	85-100%

требований к результатам аттестации	Оценка «хорошо»	70-84%
	Оценка «удовлетворительно»	56-69%
	Оценка «неудовлетворительно»	менее 56%

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.