

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Балдыр Баторевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.05.2026 17:16:17
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**

Технологический факультет

СОГЛАСОВАНО

Заведующий выпускающей
кафедрой
Технология производства,
переработки и
стандартизации с.-х.
продукции
К. Т. Н, доцент
уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.
ФИО

подпись
«28» __ 04 __ 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического
факультета

К. с.-х. н, доцент
уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.
ФИО

подпись
«28» __ 04 __ 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

дисциплины (модуля)

Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль)

**Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
бакалавр**

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по практике являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе по практике и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной практики.
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения практики.
4. Оценочные материалы по практике включает в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения практики.
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по практике являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися практики в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа практики.

**1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
практики, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных материалов**

| Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина | | Код и наименование индикатора достижений компетенции | Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения) | | |
|--|--|---|---|---|---|
| код | наименование | | знать и понимать | уметь делать (действовать) | владеть навыками (иметь навыки) |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Универсальные компетенции | | | | | |
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1. ИД-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи УК-1.2. ИД-2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. УК-1.3. ИД-3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК-1.4. ИД-4 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности УК-1.5. ИД-5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи | Знать алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач | Уметь осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | Владеть навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач |
| 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. ИД-1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач УК-2.2. ИД-2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3. ИД-3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время УК-2.4. ИД-4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта | Знать задачи в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | Уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | Владеть навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений |
| УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | УК-3.1. ИД-1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3.2. ИД-2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). УК-3.3. ИД-3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата | Знать: принципы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде | Уметь: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | Владеть: навыками осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде |

| | | | | | |
|------|---|--|---|---|---|
| | | УК-3.4. ИД-4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды | | | |
| УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | <p>УК-4.1. ИД-1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>УК-4.2. ИД-2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>УК-4.3. ИД-3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>УК-4.4. ИД-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>УК-4.5. ИД-5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p> | Знать: принципы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | Уметь: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | Владеть: навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) |
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | <p>УК-5.1. ИД-1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>УК-5.2. ИД-2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>УК-5.3. ИД-3 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p> | Знать: межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | Уметь: воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | Владеть: навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |
| УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | <p>УК-6.1. ИД-1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>УК-6.2. ИД-2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК-6.3. ИД-3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного</p> | Знать: принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни | Уметь: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | Владеть: навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни |

| | | | | | |
|-------|--|---|--|---|---|
| | | <p>роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК-6.4. ИД-4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>УК-6.5. ИД-5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p> | | | |
| УК-7 | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | <p>УК-7.1. ИД-1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>УК-7.2. ИД-2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p> | Знать: уровни физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | Уметь: поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | Владеть: навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности |
| УК-8 | Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | <p>УК-8.1. ИД-1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>УК-8.2. ИД-2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>УК-8.3. ИД-3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>УК-8.4. ИД-4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.</p> | Знать: безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | Уметь: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | Владеть: навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций |
| УК-9 | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | <p>УК-9.1. ИД-1. Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.</p> <p>УК-9.2. ИД-2. Умеет: обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; планировать деятельность с учетом экономически оправданные затрат, направленных на достижение результата.</p> <p>УК-9.3. ИД-3. Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников</p> | Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений. | Умеет: обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; планировать деятельность с учетом экономически оправданные затрат, направленных на достижение результата. | Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников |
| УК-10 | Способен формировать нетерпимое отношение к | УК-10.1. ИД-1. Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях | Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие | Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, | Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе |

| | | | | | |
|---|---|--|---|---|--|
| | коррупционному поведению | жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней УК-10.2. ИД-2. Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме. УК-10.3. ИД-3. Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции. | борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней | обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме | нетерпимого отношения к коррупции. |
| Профессиональные компетенции самостоятельные | | | | | |
| ПКС-1 | Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства | ПКС-1.1. ИД-1.1 Способен разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая ПКС-1.2 ИД-1.2 Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных | Знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных | Умеет разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных | Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных |
| ПКС-2. | Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции | ПКС- 2.1. ИД-2.1 Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая ПКС-2.2 ИД-2.2 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства | Знает технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства | Умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства | Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства |

| | | | | | |
|--------|--|---|--|--|--|
| ПКС-3. | Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | ПКС-3.1 ИД-3.1 Способен разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| ПКС-4. | Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | ПКС-4.1 ИД-4.1 Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ПКС-4.3. ИД-4.3 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, | Умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, | Владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой |

| | | | | | |
|-------|--|---|--|--|--|
| | | | технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| ПКС-5 | Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы | ПКС-5.1. ИД-5.1 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения ПКС-5.2. ИД-5.2 Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности | Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно- | Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, | Владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности | требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности | требованиями охраны труда и экологической безопасности |
|--|--|--|--|--|--|

**2. РЕЕСТР
элементов оценочных материалов по практике**

| Группа оценочных средств | Оценочное средство или его элемент |
|--|---|
| 1 | 2 |
| 1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения практики | Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике |
| | Требование к отчету |
| | Критерии оценки к зачету с оценкой отчета по практике |
| 2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО) | |
| | |
| | |
| | |
| 3. Средства для текущего контроля | Контрольные вопросы к устному опросу |
| | Критерии оценки контрольных вопросов |
| | Шкала оценивания |
| | |

3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках практики

| Код и название компетенции | Код индикатора достижений компетенции | Индикаторы компетенции | Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения) | Уровни сформированности компетенций | | | | Формы и средства контроля формирования компетенций |
|--|--|-----------------------------------|--|---|---|---|---|---|
| | | | | компетенция не сформирована | минимальный | средний | высокий | |
| | | | | Оценки сформированности компетенций | | | | |
| | | | | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| | | | | Оценка «неудовлетворительно» | Оценка «удовлетворительно» | Оценка «хорошо» | Оценка «отлично» | |
| | | | | Характеристика сформированности компетенции | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Критерии оценивания | | | | | | | | |
| УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | ИД-1 _{УК-1.1} ИД-2 _{УК-1.2} ИД-3 _{УК-1.3} ИД-4 _{УК-1.4} ИД-5 _{УК-1.5} | Полнота знаний | Знает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач | не знает и не понимает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач | плохо знает и понимает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач | знает и понимает, алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач, однако допускает некоторые неточности | в полной мере знает и понимает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач | Перечень вопросов в к зачету с оценкой, контрольные вопросы к устному опросу, требования к отчету |
| | | Наличие умений | Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | не умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | плохо умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | умеет, осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, но допускает ошибки | умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | |
| | | Наличие навыков (владение опытом) | Владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач | не владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач | плохо владеет некоторыми навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач | владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач, но допускает некоторые неточности | владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач | |

| | | | | | | | |
|--|--|-----------------------------------|---|--|---|---|---|
| | | Наличие навыков (владение опытом) | Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников | Не владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников | Плохо владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников | Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников, но допускает некоторые неточности | Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников |
| УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | ИД-1 _{УК-10.1.} ИД-2 _{УК-10.2.} ИД-3 _{УК-10.3.} | Полнота знаний | Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней | Не знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней | Плохо знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней | Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней, но допускает ошибки | Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней |
| | | Наличие умений | Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме | Не умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме | Плохо умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме | Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме, но допускает ошибки | Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме |
| | | Наличие навыков (владение опытом) | Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции. | Не владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции. | Плохо владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции. | Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, но допускает некоторые неточности | Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции. |
| ПКС-1. Способен реализовывать технологии и производства продукции и растений и животноводства | ИД-1 _{ПКС-1} ИД-2 _{ПКС-1} ИД-3 _{ПКС-1} | Полнота знаний | Знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства | Не знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства | Плохо знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства | Знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных | Знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных |

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

4.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

4.1.1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения практики

| | |
|---|--|
| Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения практики: Б2.В.01(Пд)) Преддипломная практика | |
| 1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА» | |
| Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практики | |
| 1 | 2 |
| Цель промежуточной аттестации - | установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной практике, изложенным в п.2.2 настоящей программы |
| Форма промежуточной аттестации - | Зачет с оценкой |
| Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса | 1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение практики 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра |
| Основные условия получения обучающимся зачёта: | 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по практике |
| Процедура получения зачёта - | Представлены в оценочных материалах по данной практике |
| Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков: | |

Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике

- 1.
1. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов (УК-1, ПКС-3);
2. Правила и порядок подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции (УК-3, ОПК-2, ПКС-4);
3. Разделка мяса говядины и свинины для розничной торговли (УК-7, ПКС-3);
4. Технология производства мясных консервов (ПКС-3);
5. Производство рубленых полуфабрикатов в тесте (ПКС-3);
6. Национальные полуфабрикаты бурятской кухни (УК-5, УК-6, ПКС-3)
7. Современное использование крови животных в мясной промышленности (ОПК-4, ОПК-7, ПКС-3);
8. Технология производства фасованного мяса птицы (в охлажденном и замороженном состоянии) (ПКС-3);
9. Технология производства сливочного масла методом сбивания (ПКС-3);
10. Производство вареных колбас и мясных хлебов. Режимы и применяемое оборудование (ПКС-3);
11. Виды и методы технохимического контроля молока (ОПК-5; ПКС-4);
12. Виды и методы технохимического контроля мяса (ОПК-5; ПКС-4);
13. Характеристика вторичного молочного сырья (УК-6, ПКС-4);
14. Технология производства питьевого молока (УК-6, ПКС-3);
15. Требования, предъявляемые к молоку-сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) (УК-2, УК-3, ОПК-2, ПКС-4);
16. Требования, предъявляемые к замороженному мясному сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 033/2013) (УК-2, УК-3, УК-9, УК-10, ОПК-2, ПКС-4);
17. Эффективность производства молока (ОПК-6, ПКС-1);
18. Эффективность производства продукции мясного скотоводства (ОПК-6, ОПК-7, ПКС-1);
19. Управление персоналом структурного подразделения перерабатывающего предприятия (УК-6, УК-9, УК-10, ПКС-3);
20. Биологические и хозяйственно-полезные качества сельскохозяйственной птицы (УК-4, ПКС-1);
21. Мясная продуктивность с/х птицы и методы ее оценки (УК-4, ОПК-7, ПКС-1)
22. Современные технологии производства зерна и продуктов его переработки (ОПК-4, ПКС-1)
23. Биохимические способы консервирования плодов, ягод и овощей (ОПК-1, ПКС-4).
24. Современные технологии производства овощей (капуста, томаты) (ОПК-4, ПКС-1)

25. Биохимические процессы, протекающие в мясе (ОПК-1, ПКС-4)
26. Профессиональная подготовка, инструктаж и обучение работающих безопасным методом работы на производстве (УК-8, ОПК-3)
27. Основные приемы оказания первой помощи на месте происшествия (УК-8, ОПК-3)
28. Методы и средства защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий (УК-8, ОПК-3)
29. Общая характеристика современных технологий в свиноводстве (ОПК-4, ПКС-1)
30. Характеристика крупного рогатого скота мясных пород, разводимых в Бурятии (УК-5, УК-7, ПКС-1)
31. Планирование технологических процессов в животноводстве как к объекту управления (ОПК-6, ПКС-3)
32. Разработка стандарта организации на продукцию переработки растениеводства, животноводства, плодоводства и овощеводства (ОПК-2, ПКС-4).

4.1.3 Требования к отчету по преддипломной практике

При прохождении *преддипломной практики* обучающийся формирует отчет, включающий в себя:

- индивидуальное задание;
- совместный рабочий график (план) проведения практики (если практика проходит на предприятии)

- отзыв-характеристика
- отчет о прохождении практики.
- приложение, если имеются: учебные материалы, фотоиллюстрации.

Отчет по преддипломной практике имеет следующую структуру:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение (обосновать актуальность выбранной темы, определить цели и задачи).
- Основная часть.
- Обзор литературы.
- Собственные исследования.
 - Материал и методика исследований.
 - Результаты исследований.
 - Экономическое обоснование результатов исследований.
- Заключение.
- Список использованных источников (не менее 30 наименований источников).
- Приложения.

5. Критерии оценки к зачету с оценкой отчета по практике

Отчет должен быть защищен обучающимся по окончании практики в соответствии с графиком, установленным кафедрой совместно с деканатом. Требования к оформлению отчета, порядок защиты устанавливаются методическими изданиями в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА..

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся:

- отчет выполнен в соответствии с заданием, грамотно, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и /или обоснованными расчетами, предложениями; не содержит ошибок;
- проведено научное исследование в соответствии с полученным заданием;
- отчет выполнен с использованием современных информационных технологий и ресурсов;
- обучающийся при выполнении и защите отчета демонстрирует продвинутый уровень сформированности компетенций, предусмотренных программой практики;
- отчет о прохождении *производственной* практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося;

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся:

- отчет выполнен в соответствии с заданием, грамотно, характеризуется логичным, последовательным изложением материала, допущены небольшие неточности при формировании выводов/расчетов, предложений; содержит незначительные ошибки/опечатки в текстовой части отчета;
- проведено научное исследование в соответствии с полученным заданием;
- отчет выполнен с использованием современных информационных технологий и ресурсов;

- обучающийся при выполнении и защите отчета демонстрирует базовый уровень сформированности компетенций, предусмотренных программой практики;
- отчет о прохождении *производственной* практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося;
зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся:
- отчет выполнен в соответствии с заданием, материал изложен последовательно, допущены неточности при формировании выводов/расчетов, предложений; содержит ошибки/опечатки в текстовой части отчета;
- присутствуют элементы научного исследования, творческий подход к решению поставленных задач проявляется незначительно;
- отчет выполнен с использованием современных информационных технологий и ресурсов;
- обучающийся при выполнении и защите отчета демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций, предусмотренных программой практики;
- отчет о прохождении *производственной* практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося;
незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся:
- отчет выполнен не в соответствии с заданием, материалы не подтверждены соответствующими выводами и/или обоснованными расчетами, предложениями; текстовая часть отчета содержит многочисленные ошибки;
- творческий подход к решению поставленных задач не проявляется; отсутствуют элементы научного исследования;
- отчет выполнен с использованием современных пакетов компьютерных программ, информационных технологий и информационных ресурсов;
- обучающийся при выполнении и защите отчета показывает не сформированность компетенций, предусмотренных программой практики;
- отчет имеет отрицательную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося.

6. Оценочные материалы для организации текущего контроля успеваемости обучающихся

Форма, система оценивания, порядок проведения и организация *текущего контроля успеваемости* обучающихся устанавливаются Положением об организации текущего контроля успеваемости обучающихся.

Контрольные вопросы к устному опросу:

Технология производства и первичной переработки продукции скотоводства

1. Классификации пород крупного рогатого скота
2. Народно-хозяйственное значение и биологические особенности крупного рогатого
3. Подготовка нетелей к отелу и раздой первотелок
4. Симментальская порода, характеристика и ее значение для Бурятии
5. Факторы, влияющие на удой и состав молока коров
6. Факторы, влияющие на мясную продуктивность крупного рогатого скота
7. Характеристика крупного рогатого скота мясных пород, разводимых в Бурятии
8. Оценка пригодности коров к машинному доению

Производство продукции свиноводства

1. Выращивание поросят-сосунов
2. Общая характеристика современных технологий в свиноводстве
3. Биологические особенности свиней и их использование в интересах человека
4. Виды откорма свиней

Производство продукции овцеводства и козоводства

1. Меховые и шубные овчины, их основные свойства
2. Экстерьерно-конституциональные особенности овец и коз разного направления продуктивности
3. Физико-химические свойства шерсти овец и коз, их практическое применение
4. Прием и выращивание ягнят. Экономическая эффективность разных сроков ягнения овец
5. Мясная продуктивность овец и коз и факторы, влияющие на нее. Пути увеличения производства баранины
6. Классификация шубно-мехового сырья
7. Классификация мелкого кожевенного сырья, его использование
8. Классификация крупного кожевенного сырья, его использование

Производство продукции коневодства

1. Классификация конских пород и краткая характеристика основных хозяйственно-полезных качеств лошадей разного назначения использования
2. Молочная продуктивность лошадей и методы ее учета. Технология производства кумыса
3. Пути повышения мясной продуктивности лошадей

Производство продукции птицеводства

1. Биологические и хозяйственно-полезные качества сельскохозяйственной птицы
2. Мясная продуктивность с/х птицы и методы ее оценки
3. Современные технологии производства яиц
4. Яичная продуктивность с/х птицы и факторы ее обуславливающие

Производство продукции растениеводства

1. Система поверхностного и коренного улучшения природных сенокосов и пастбищ, их рациональное использование

Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции

1. Правила и порядок подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции

Технология хранения и переработки продукции растениеводства

1. Режимы и способы хранения зерновых масс. Повышение устойчивости зерна при хранении
2. Современные технологии производства овощей (капуста, томаты)
3. Современные технологии производства зерна
4. Способы хранения и переработки овощей
5. Способы хранения и переработки картофеля
6. Способы хранения и переработки плодов
7. Технология производства макаронных изделий
8. Показатели качества зерна. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна
9. Технология производства и оценка качества муки
10. Технология производства и оценка качества хлебобулочных изделий
11. Консервирование плодов, ягод и овощей методом тепловой стерилизации
12. Биохимические способы консервирования плодов, ягод и овощей

Технология производства мясных полуфабрикатов

1. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов
2. Разделка мяса говядины и свинины для розничной торговли
3. Производство рубленых полуфабрикатов в тесте
4. Технология производства фасованного мяса птицы (в охлажденном и замороженном состоянии)

Технология хранения и переработки продукции животноводства

1. Технология производства сметаны
2. Технология производства сливочного масла методом сбивания
3. Технология производства мясных консервов
4. Показатели сыропригодности молока и способы ее улучшения
5. Технология производства кефира
6. Технология производства питьевого молока
7. Технология производства творога традиционным способом
8. Требования, предъявляемые к молоку-сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)
9. Требования, предъявляемые к замороженному мясному сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".
10. Общая технология производства копченостей
11. Пищевая ценность молока и молочных продуктов
12. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов
13. Факторы, влияющие на качество молока
14. Факторы, влияющие на качество мяса

Безопасность жизнедеятельности

1. Профессиональная подготовка, инструктаж и обучение работающих безопасным методам работы на производстве
2. Основные приемы оказания первой помощи на месте происшествия
3. Методы и средства защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий

Производство молочных продуктов

1. Технология производства рассольных сыров
2. Общая технология производства твердых сыров
3. Характеристика вторичного молочного сырья

Производство колбас

1. Физико-химические и биохимические процессы при посоле мяса
2. Технология производства сырокопченых колбас

3. Производство вареных колбас и мясных хлебов. Режимы и применяемое оборудование

4. Рациональное использование крови животных в мясной промышленности

Технико-химический контроль на предприятиях молочной/мясной отрасли

1. Виды и методы теххимического контроля молока

2. Виды и методы теххимического контроля мяса

Биохимия сельскохозяйственной продукции

1. Биохимия созревания мяса

Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий

1. Эффективность производства молока

2. Источники инвестирования с/х производства

3. Показатели эффективности использования труда

4. Эффективность производства продукции свиноводства

5. Эффективность использования земли в сельском хозяйстве

6. Эффективность производства продукции мясного скотоводства

7. Понятие и классификация основных средств производства

8. Понятие бизнес-плана, его структура

9. Управление персоналом структурного подразделения перерабатывающего предприятия

10. Классификация персонала сельскохозяйственного предприятия (ПК-18-19)

11. Планирование технологических процессов в растениеводстве как к объекту управления

12. Планирование технологических процессов в животноводстве как к объекту управления

Кормление животных

1. Современные технологии подготовки кормов к скармливанию

2. Система кормления молочного скота в Бурятии в зависимости от природно-экономических и технологических условий производства

Зоогигиена

3. Технология производства силоса, сенажа

4. Гигиена ухода за сельскохозяйственными животными

5. Микроклимат животноводческих помещений, его значение и способы формирования

6. Нормативы качества питьевой воды для сельскохозяйственных животных

Сооружение и оборудование перерабатывающих производств

1. Виды и принципы работы молочных сепараторов

2. Технологическое оборудование предприятий малой и средней мощности по переработке молока

3. Сооружения и оборудование для хранения и переработки мяса

4. Сооружения и оборудование для хранения зерна

Автоматизация и механизация животноводства и растениеводства

1. Основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства

2. Механизация и электрификация основных процессов в животноводстве

Критерии оценивания:

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– использование дополнительного материала;

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания:

| Баллы для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям |
|--|--|
| 86-100 баллов «отлично» | Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно. |
| 71-85 баллов «хорошо» | Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов. |

| | |
|---|---|
| <p><u>56-70</u> баллов «удовлетворительно»</p> | <p>Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.</p> |
| <p><u>0-55</u> баллов «неудовлетворительно»</p> | <p>Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p> |