

Экономический факультет

СОГЛАСОВАНО
Заведующий выпускающей
кафедрой
Экономика и организация АПК

_____ к.э.н., доцент _____
уч. ст., уч. зв.

_____ Шобдоева Н.В. _____
ФИО

_____ подпись _____

«20» января 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического
факультета

_____ к.э.н., доцент _____
уч. ст., уч. зв.

_____ Баниева М.А. _____
ФИО

_____ подпись _____

«23» января 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

дисциплины (модуля)

ФТД.01 Гастрономия

Направление подготовки

38.04.01 Экономика

Направленность (профиль)

Комплексное развитие сельских территорий

магистр

ВВЕДЕНИЕ

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

Перечень видов оценочных средств

Перечень вопросов к зачету по дисциплине

Комплект заданий для самостоятельной работы обучающихся

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Темы индивидуальных творческих заданий/проектов

Комплект тестовых заданий

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
Гастрономия

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	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 дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

Перечень вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

1. Питание как один из элементов культурного наследия сельских территорий
2. История гастрономического туризма
3. Виды гастрономических путешествий
4. Место гастрономического туризма в экономике впечатлений
5. Зарубежный опыт развития гастрономического туризма
6. Международные и национальные организации кулинарного и гастрономического туризма
7. Основные регионы гастрономического туризма в мире
8. Основные регионы гастрономического туризма в России
9. Влияние гастрономического бренда на формирование бренда туристского региона
10. Фестивали продуктов, еды и напитков в мире
11. Гастрономические фестивали в регионах России
12. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания
13. Национальные особенности питания сельских жителей разных стран
14. Культура и виды застолий
15. Туризм и национальная культура: их взаимосвязь в вопросах организации питания
16. Особенности формирования гастрономического тура
17. Этапы и условия разработки гастрономического тура
18. История и география винного туризма
19. Особенности виноградарства и виноделия
20. Особенности подачи вин
21. Принципы работы сомелье и кависта
22. Правила сочетания блюд и вина
23. Экстремальная кухня, принципы сочетания белков, жиров и углеводов
24. Нюансы употребления национальных блюд туристами

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Тема. Введение в гастрономию

1. В чем состоят особенности развития индустрии общественного питания в условиях экономики впечатлений?
2. Назовите основные факторы сферы гастрономии.
3. Назовите несколько подходов к классификации предприятий общественного питания.
4. Объясните, почему гастрономия понимается как часть нематериального культурного наследия. Какие объекты гастрономии занесены в список всемирного нематериального культурного наследия ЮНЕСКО?
5. В чем состоят особенности процессов глобализации и локализации в сфере общественного питания?

Тема. Гастрономическая карта мира

1. Что означает термин «глокализация» применительно к гастрономии?
2. Как влияет на развитие сферы общественного питания тенденция возрастания интереса потребителя к

аутентичным товарам и услугам?

3. Поясните как возник и что означает термин slow food.

4. Как сочетается в сфере гастрономии стандартизации процессов и креативность?

5. Как вы понимаете термин макдональдизация применительно к общественному питанию? Какие тенденции являются противоположно направленными по отношению к макдональдизации?

Тема. Основные гастрономические события в мире

1. В чем состоит взаимосвязь общественного питания и туризма?

2. Какова значимость гастрономического компонента при формировании различных видов туризма?

3. Опишите роль общественного питания в различных видах туризма.

4. Объясните почему общественное питание можно назвать элементом культурного и познавательного туризма.

5. Что такое гастрономический туризм?

6. Каковы основные современные тенденции развития гастрономического туризма?

7. В чем состоит влияние гастрономии на экономическое развитие территории?

Тема. Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура

1. Поясните понятие гастрономический бренд территории.

2. Как вы понимаете мультинациональный, национальный, городской гастрономические бренды.

3. Что такое экстернальные и интернальные гастрономические бренды?

4. В чем состоит различие экспортных и туристских гастрономических брендов?

5. Опишите особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий.

Тема. Энология

1. Приведите классификацию гастрономических событий.

2. Назовите и подробно расскажите об основных тенденциях рынка гастрономических событий.

3. Приведите примеры best & worst practices зарубежных и российских гастрономических фестивалей.

4. Какое влияние оказывают фестивали на развитие территории?

5. Назовите основные группы стейкхолдеров гастрономического фестиваля.

6. Опишите алгоритм разработки программы гастрономического фестиваля.

Комплект заданий для самостоятельной работы обучающихся

Задание 1. Самостоятельно изучить вопросы

Тема. Введение в гастрономию

1. Особенности развития индустрии общественного питания в условиях экономики впечатлений

2. Подходы к классификации предприятий общественного питания.

3. Какие объекты гастрономии занесены в список всемирного нематериального культурного наследия ЮНЕСКО?

4. Особенности процессов глобализации и локализации в сфере общественного питания

Тема. Гастрономическая карта мира

1. Как влияет на развитие сферы общественного питания тенденция возрастания интереса потребителя к аутентичным товарам и услугам?

2. Как сочетается в сфере гастрономии стандартизации процессов и креативность?

3. Как вы понимаете термин макдональдизация применительно к общественному питанию?

Тема. Основные гастрономические события в мире

1. Значимость гастрономического компонента при формировании различных видов туризма?

2. Роль общественного питания в различных видах туризма.

3. Каковы основные современные тенденции развития гастрономического туризма?

4. В чем состоит влияние гастрономии на экономическое развитие территории?

Тема. Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура

1. Понятие гастрономический бренд территории.

2. В чем состоит различие экспортных и туристских гастрономических брендов?

3. Опишите особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий.

Тема. Энология

1. Классификация гастрономических событий.

2. Назовите и подробно расскажите об основных тенденциях рынка гастрономических событий.

3. Приведите примеры best & worst practices зарубежных и российских гастрономических фестивалей.

4. Какое влияние оказывают фестивали на развитие территории?

5. Назовите основные группы стейкхолдеров гастрономического фестиваля.

6. Опишите алгоритм разработки программы гастрономического фестиваля.

Комплект тестовых заданий

Тема. Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов

1. Простота и добротность – качества, характерные для национальной кухни

1)итальянской

2)*немецкой

- 3) австрийской
- 4) испанской
2. Сосиски с тушеной квашеной капустой – национальное блюдо
 - 1) Англии
 - 2) Голландии
 - 3) Швеции
 - 4) *Германии
3. Супы с добавлением пива популярны
 - 1) *в Германии
 - 2) в Австрии
 - 3) в Дании
 - 4) во Франции
4. Поридж, тосты, яичница, чай – обычный завтрак
 - 1) итальянцев
 - 2) французов
 - 3) *англичан
 - 4) испанцев
5. Национальное блюдо англичан
 - 1) омлет
 - 2) *пудинг
 - 3) бутерброд
 - 4) запеченная сельдь
6. Сырье, наиболее часто используемое для производства блюд у народов Скандинавии
 - 1) рыба
 - 2) молоко и молочные продукты
 - 3) крупы
 - 4) *все перечисленное
7. В Дании «королем кухни» называют
 - 1) пирог с рыбой
 - 2) кашу
 - 3) запеченную рыбу
 - 4) *бутерброд
8. Выраженная сладость для большинства блюд характерна
 - 1) в Дании
 - 2) *в Швеции
 - 3) в Финляндии
 - 4) в Голландии
9. В китайской кухне оптимальное соотношение мяса и овощей при приготовлении блюд
 - 1) 1:2
 - 2) *1:3
 - 3) 1:5
 - 4) 1:10
10. Быстрота и сильный огонь – необходимые условия для приготовления блюд в национальной кухне
 - 1) *китайской
 - 2) японской
 - 3) корейской
 - 4) вьетнамской
11. Злаковая культура, заменяющая хлеб народам АТР
 - 1) пшеница
 - 2) *рис
 - 3) чечевица
 - 4) соя
12. Продукты, практически не употребляемые в Китае
 - 1) свинина, дичь
 - 2) *молоко и молочные продукты
 - 3) моллюски, змеи
 - 4) сахар, дрожжи
13. Супы, характерные для китайской кухни
 - 1) заправочные
 - 2) *прозрачные
 - 3) протертые
 - 4) не готовят супы вовсе
14. Наиболее популярное мясо в Китае
 - 1) говяжье
 - 2) мясо диких животных
 - 3) дичь
 - 4) *свиное
15. Самая острая кухня в Китае

- 1)Шаньдунская
 - 2)Гуаньдунская
 - 3)*Сычуаньская
 - 4)Пекинская
16. Для японской кухни характерно
- 1)*натуральность и сезонность
 - 2)сложность приготовления и изысканность
 - 3)длительная первичная обработка сырья
 - 4)длительная тепловая обработка
17. Наиболее популярный овощ в Японии
- 1)капуста
 - 2)*редька
 - 3)помидоры
 - 4)баклажаны
18. Японская лапша «токорогэн», популярная в жаркое время года, готовится из
- 1)крахмала
 - 2)муки
 - 3)*агар-агара
 - 4)желатина
19. Бобовая культура, широко применяемая для производства молока, соуса и творога в странах АТР
- 1)фасоль
 - 2)*соя
 - 3)горох
 - 4)чечевица
20. Говядина «кобе» - деликатес в
- 1)Китае
 - 2)Корее
 - 3)Индии
 - 4)*Японии
72. Молочные продукты широко используют в государстве
- 1)*Индия
 - 2)Япония
 - 3)Китай
 - 4)Корея
73. Самая острая кухня среди стран АТР
- 1)китайская
 - 2)*корейская
 - 3)японская
 - 4)индийская
74. Государство АТР, в котором наложен запрет на употребление говяжьего мяса
- 1)Вьетнам
 - 2)Япония
 - 3)*Индия
 - 4)Корея
75. Корейское блюдо «кимчи» - это маринованные кусочки
- 1)рыбы
 - 2)мяса
 - 3)*овощей
 - 4)фруктов

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы рефератов / докладов

1. Мировые гастрономические направления.
2. Международные программы развития гастрономического туризма.
- 3.Гастрономический туризм в России: особенности и география.
4. Гастрономический туризм в Республике Бурятия
- 5.Факторы развития гастрономического туризма в Республике Бурятия.
6. Особенности организации и предложения гастрономических маршрутов в Республике Бурятия.
- 7 Гастрономические фестивали и праздники России.
8. Кулинарные предпочтения народов России и стран ближнего зарубежья.
9. Национальная кухня мировых гастрономических центров
10. Кухня народов Средней Азии (киргизской, узбекской, таджикской, туркменской).
11. Казахская кухня. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд.
15. Чешская кухня.
16. Кухня Словакии.
- 17., Венгерская кухня.
18. Австрийская кухня.

19. Китайская кухня.
20. Корейская кухня.
21. Японская кухня.
22. Кухни стран ближнего зарубежья (по выбору студента).
23. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция, Испания, Германия).
24. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.
25. Традиции и ритуалы русской трапезы.
26. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.
27. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.
28. Развитие энологии в регионах России.
29. Формирование традиций питания сельских территорий различных стран.
30. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания России Европы (Италия, Франция, Германия).
31. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
32. Формирование региональных традиций питания в России.
33. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.
34. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.
35. Национальные праздники и фестивали Франции.
36. Национальные праздники и фестивали Италии.
37. Национальные праздники и фестивали Германии.
38. Национальные праздники и фестивали Болгарии и их использование в развитии туризма.
39. Русское застолье (регионы России).

Темы индивидуальных творческих заданий/проектов

Тема. Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура

Составить гастрономический тур по следующей рекомендуемой схеме:

1. Название тура
2. Продолжительность тура
3. Начальный и конечный пункты
4. Карта-схема с указаниями административных границ, гидрографии, населенных пунктов, средств передвижения, и т.д.
5. Услуги, включенные в стоимость тура
6. Расписание тура по дням
7. Иллюстрированные основные объекты туристской дестинации по маршруту тура
8. Сезонность
9. Дисклаймер (дополнительные услуги, не включенные в стоимость тура)
10. Описание объектов размещения и питания.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к зачету

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов
 Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
 Примерные 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 (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная 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.
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	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.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	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.

Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий
 Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:

Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)

Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

Критерии оценивания контрольной работы темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п.
 Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
 Примерные критерии оценивания:
 – полнота раскрытия темы;
 – степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
 – знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
 – умение логически выстроить материал ответа;
 – умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
 – степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
 – выполнение требований к оформлению работы.
 Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).

Примерная шкала оценивания письменных работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
71-85 баллов «хорошо»	<p>Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%). Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в</p>
	<p>ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок.</p> <p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>

0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени.</p> <p>Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины.</p> <p>Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.</p> <p>Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу).</p> <p>Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>
-----------------------------------	--

Критерии оценивания контрольной работы для тем групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов

Групповые творческие задания (проекты):
Индивидуальные творческие задания (проекты):
Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- актуальность темы;
- соответствие содержания работы выбранной тематике;
- соответствие содержания и оформления работы установленным требованиям;
- обоснованность результатов и выводов, оригинальность идеи;
- новизна полученных данных;
- личный вклад обучающихся;
- возможности практического использования полученных данных.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Работа демонстрирует точное понимание задания. Все материалы имеют непосредственное отношение к теме; источники цитируются правильно. Результаты работы представлены четко и логично, информация точна и отредактирована. Работа отличается яркой индивидуальностью и выражает точку зрения обучающегося.
71-85 баллов «хорошо»	Помимо материалов, имеющих непосредственное отношение к теме, включаются некоторые материалы, не имеющие отношения к ней; используется ограниченное количество источников. Не вся информация взята из достоверных источников; часть информации неточна или не имеет прямого отношения к теме. Недостаточно выражена собственная позиция и оценка информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Часть материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется 2-3 источника. Делается слабая попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается четкого ответа на поставленные вопросы. Нет критического взгляда на проблему.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Больше половины материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется один источник. Не делается попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается ответа на поставленные вопросы.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обнование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			