

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Формирование профессиональных компетенций преподавателя в
области пищевых систем»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-7: готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-7: готовность к преподавательской деятельности в области профессиональных дисциплин по профилю "Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств"	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
УК-5: способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
УК-6: способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

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

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Формирование профессиональных компетенций преподавателя в области пищевых систем» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Формирование профессиональных компетенций преподавателя в области пищевых систем» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы	25-100	Зачтено

Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями	0-24	<i>Не зачтено</i>
---	------	-------------------

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Психолого-педагогические компетенции преподавателя высшей школы	ПК-7, УК-5, УК-6
2	Методические компетенции преподавателя высшей школы	УК-6
3	Профессионально-педагогическая компетентность как научная проблема	УК-5, УК-6
4	Диагностика профессиональной педагогической компетентности преподавателя в области пищевых систем	УК-5, УК-6
5	Акмеологические основы личности и деятельности преподавателя в области пищевых систем	УК-5, УК-6
6	Стратегии профессионального становления преподавателя в области пищевых систем	УК-5, УК-6
7	Психология профессионализма и профессиональной деятельности преподавателя в области пищевых систем	УК-5, УК-6
8	Индивидуально-психологические особенности личности в образовательном процессе в области пищевых систем	УК-5, УК-6
9	Методические компетенции преподавателя высшей школы в области пищевых систем	ОПК-7, ПК-7, УК-5, УК-6
10	Межкультурные компетенции преподавателя высшей школы в области пищевых систем	ОПК-7, ПК-7, УК-5, УК-6
11	Этические требования к стилю педагогической деятельности преподавателя в области пищевых систем	УК-5, УК-6
12	Профессиональный отбор и развитие профессионального мастерства педагога, преподающего профильные дисциплины в области пищевых систем	ОПК-7, ПК-7, УК-5

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.