



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)**

**Институт агробиотехнологий и землепользования
Кафедра растениеводства и плодовоовощеводства**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-
воспитательной работе и -
молодежной политике, доцент
А.В. Дмитриев
« 15 » сентября 2023 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Переработка зерна и хлебопечение

(Оценочные средства и методические материалы)
приложение к рабочей программе дисциплины

Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения
очная, заочная

Казань – 2023

Составитель:

доцент, к.с.-х.н

Должность, ученая степень, ученое звание


Подпись

Егоров Леонид Михайлович
Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры
«27» апреля 2023 года (протокол № 11)

Заведующий кафедрой:

доктор с/х наук, профессор

Должность, ученая степень, ученое звание


Подпись

Амиров Марат Фуатович
Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института агробио-
технологий и землепользования «2» мая 2023 года (протокол № 8)

Председатель методической комиссии:

доцент, к.с.-х.н

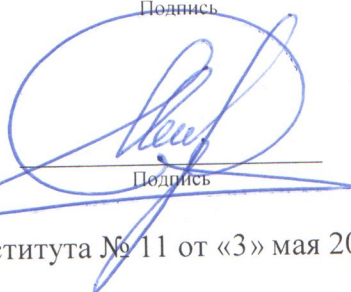
Должность, ученая степень, ученое звание


Подпись

Даминова Аниса Илдаровна
Ф.И.О.

Согласовано:

Директор


Подпись

Сержанов Игорь Михайлович
Ф.И.О.

Протокол ученого совета института № 11 от «3» мая 2023 года

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП бакалавриата по направлению обучения 35.03.07 Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Переработка зерна и хлебопечение»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП. Содержание компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-3.1	Реализует технологии производства продукции растениеводства	Знать: организацию - инженерные принципы создания интенсивных технологий в растениеводстве; приемы и методы основ технологии производства и переработки зерна Уметь: применять инженерные методы в производстве основ технологии производства и переработки зерна Владеть: современными методами, используемыми в основе биотехнологии и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-4.1	Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства	Знать: основные и современные методы, используемые в биотехнологии переработки продукции растениеводства Уметь: применять практические навыки для организации биотехнологических производств продуктов и биологически активных соединений растительного происхождения Владеть: навыками использования технологии производства и переработки технических культур
ПК-6.1	Владеет методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: показатели качества и безопасности, общие и характерные для определенного вида сырья и производимой из него продукции; сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции Уметь: составлять схему анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и теххимического контроля в соответствии с характеристикой сырья или продукта на всех этапах производства Владеть: стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированных компетенций

Компетенция, этапы освоения компетенци	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения			
		2	3	4	5
ПК-3.1 Реализует технологии производства продукции растениеводства	Знать: организацию - инженерные принципы создания интенсивных технологий в растениеводстве; приемы и методы основ технологии производства и переработки зерна	Уровень знаний ниже минимальных требований знаний организации современных технологий производства и переработки продукции растениеводства, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний организации современных технологий производства и пере- работы продукции растениеводства, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки организации со- временных технологий производства и переработки продукции растениеводства, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем про- грамме подготовки организации современных техно- логий производства и переработки продукции растениеводства, без ошибок
	Уметь: применять инженерные методы в производстве основ технологии производства и переработки зерна	При решении стандартных задач не продемонстрирован ы основные умения применять методы современных технологий производства и переработки продукции растениеводства, имелись грубые	Продемонстрирован ы основные умения применять методы современных технологий производства и переработки продукции растениеводства, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения применять методы современных техно- логий производства и пере- работы продукции растениеводства, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все	Продемонстрированы все основные умения применять методы современных технологий производства и переработки продукции растениеводства, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами,

		ошибки		задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	выполнены все задания в полном объеме
	Владеть: современными методами, используемыми в основе биотехнологии и переработки сельскохозяйственной продукции	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения современными методами, используемыми в современных технологиях производства и переработки продукции растениеводства, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач владения современными методами, используемыми в современных технологиях производства и переработки продукции растениеводства, с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач владения современными методами, используемыми в современных технологиях производства и переработки продукции растениеводства, с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач владения современными методами, используемыми в современных технологиях производства и переработки продукции растениеводства, без ошибок и недочетов
ПК-4.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства	Знать: основные и современные методы, используемые в биотехнологии переработки продукции растениеводства	Уровень знаний о методах, способах и современных технологиях производства и переработки продукции растениеводства ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний о методах, способах и современных технологиях производства и переработки продукции растениеводства, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний о методах, способах и современных технологиях производства и переработки продукции растениеводства в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено	Уровень знаний о методах, способах и современных технологиях производства и переработки продукции растениеводства в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок

				несколько негрубых ошибок		
	Уметь: применять практические навыки для организации биотехнологических производств продуктов и биологически активных соединений растительного происхождения	Не продемонстрированы основные умения по разработке современных технологий производства и переработки продукции растениеводства в зависимости от назначения и качества готового продукта, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения по разработке современных технологий производства и переработки продукции растениеводства в зависимости от назначения и качества готового продукта, решены типовые задачи с негрубыми ошибками	Продемонстрированы все основные умения по разработке современных технологий производства и переработки продукции растениеводства в зависимости от назначения и качества готового продукта, решены все основные задачи с некоторыми недочетами	Продемонстрированы все основные умения по разработке современных технологий производства и переработки продукции растениеводства в зависимости от назначения и качества готового продукта, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами	
.	Владеть: навыками использования технологии производства и переработки технических культур	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения методами приемки сырья, первичной и глубокой обработки сырья и продукции растительного происхождения, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков владения методами приемки сырья, первичной и глубокой обработки сырья и продукции растительного происхождения для решения стандартных задач	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки владения методами приемки сырья, первичной и глубокой обработки сырья и продукции растительного происхождения с некоторыми недочетами	При решении нестандартных задач продемонстрированы навыки владения методами приемки сырья, первичной и глубокой обработки сырья и продукции растительного происхождения без ошибок и недочетов	

ПК-6.1 Владеет методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: показатели качества и безопасности, общие и характерные для определенного вида сырья и производимой из него продукции; сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции	Уровень знаний о показателях качества и безопасности, общих и характерных для определенного вида сырья и производимой из него продукции; сущности современных способов и методов контроля и анализа качества продукции ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний о показателях качества и безопасности, общих и характерных для определенного вида сырья и производимой из него продукции; сущности современных способов и методов контроля и анализа качества продукции, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний о показателях качества и безопасности, общих и характерных для определенного вида сырья и производимой из него продукции; сущности современных способов и методов контроля и анализа качества продукции в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено не-сколько негрубых ошибок	Уровень знаний о показателях качества и безопасности, общих и характерных для определенного вида сырья и производимой из него продукции; сущности современных способов и методов контроля и анализа качества продукции в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Уметь: составлять схему анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и теххимического контроля в соответствии с характеристикой сырья или продукта	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения по составлению схем анализа, не умеет правильно подбирать методы качественного анализа и	Продемонстрированы основные умения по составлению схем анализа, умеет подбирать методы качественного анализа и теххимического контроля в соответствии с	Продемонстрированы все основные умения по составлению схем анализа, умеет правильно подбирать методы качественного анализа и теххимического контроля в	Продемонстрированы все основные умения по составлению схем анализа, умеет правильно подбирать методы качественного анализа и теххимического контроля в

	на всех этапах производства	технохимического контроля в соответствии с характеристикой сырья или продукта на всех этапах производства, выполнены все задания, но не в полном объеме	характеристикой сырья или продукта на всех этапах производства, выполнены все задания, но не в полном объеме	соответствии с характеристикой сырья или продукта на всех этапах производства, решены все основные задачи с негрубыми ошибками	соответствии с характеристикой сырья или продукта на всех этапах производства, решены все основные задачи с от- дельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
.	Владеть: стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков владения стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки владения стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа	При решении стандартных задач продемонстрированы навыки владения стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа

		качества, имели место грубые ошибки	качества	качества, с некоторыми недочетами	качества, без ошибок и недочетов
--	--	---	----------	---	-------------------------------------

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Таблица 3.1 – Типовые контрольные задания соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

Индикатор достижения компетенции	№№ заданий (вопросов, билетов, тестов и пр.) для оценки результатов обучения по соотнесенному индикатору достижения компетенции
ПК-3.1 Реализует технологии производства продукции растениеводства	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме: №№ 1-7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме: №№1-23
ПК-4.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме: №№ 8-14 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме: №№24-46

ПК-6.1 Владеет методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме: №№ 15-21 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме: №№46-69
---	---

Комплект примерных вопросов для промежуточной аттестации по итогам прохождения дисциплины:

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме

1. Какие типы пшеницы используют для производства хлебопекарной муки?

1. все типы,
2. I, III, IV,
3. VI, II,
4. только – VI.

2. На сколько классов подразделяют пшеницу в соответствии с качеством?

1. 3 класса,
2. 6 классов,
3. 8 классов,
4. 4 класса.

3. Газоудерживающая способность муки зависит от:

1. стекловидности,
2. количества и качества клейковины,
3. натуры,
4. плотности зерна.

4. Массовая доля влаги в клейковине:

1. 50%,
2. 15%,
3. 70%,
4. 85%.

5. Классификация зерна ржи произведена по признаку:

1. высевания,
2. сорта,
3. вызревании,
4. цвета.

6. К мукомольным свойствам зерна относят:

1. запах,
2. влажность,
3. стекловидность,
4. физиологические свойства теста.

7. Состояние зерновой массы оценивают по показателю:

1. масса 1000 зерен,
2. зараженность вредителями,
3. крупность зерна,
4. зольность.

8. Газоудерживающая способность муки зависит от:

1. стекловидности,
2. количества и качества клейковины,
3. натуры,
4. плотности зерна.

9. Что не относится к сорной примеси?

1. зерна других культурных растений,

- 2. минеральная примесь,
- 3. ядовитые семена сорных растений,
- 4. фузариозные зерна.

10. Что не относится к зерновой примеси?

- 1. зерна, частично поврежденные морозом,
- 2. зерна других культурных растений,
- 3. зерна, зараженные пыльной головней,
- 4. зерна, поврежденные сушкой.

Тип заданий: закрытый

11. Содержание сорной примеси в зерне должно быть не выше:

- 1. 2%,
- 2. 4%,
- 3. 5%,
- 4. 10%.

12. Содержание спорыньи и головни должно быть не более:

- 1. 4%,
- 2. 3%,
- 3. 2%,
- 4. 1%.

13. Для выделения из зерновой смеси коротких и длинных примесей применяют:

- 1. сепараторы,
- 2. триеры,
- 3. вальцевые станки,
- 4. аэродинамические сепараторы.

Тип заданий: закрытый

14. При какой влажности не возможно измельчить зерно в муку?

- 1. выше 10%,
- 2. выше 12%,
- 3. выше 14%,
- 4. выше 18%.

14. При какой температуре происходит интенсивное улучшение хлебопекарных свойств (созревание) пшеничной муки.

- 1. 5 – 10 °С.
- 2. 10 – 12 °С.
- 3. 12 – 15 °С.
- 4. 15 – 17 °С.
- 5. 20 – 30 °С.

15. Какое количество влаги содержится в мякише пшеничного хлеба.

- 1. 42 – 48 %.
- 2. 36 – 38 %.
- 3. 25 - 30 %.
- 4. 27 – 31 %.
- 5. 30 – 36 %.

16. Какова должна быть пористость для пшеничного хлеба в зависимости от сорта муки и способа выпечки.

- 1. 56 – 60 %.
- 2. 55 – 70 %.
- 3. 56 – 65 %.
- 4. 58 – 68 %.
- 5. 60 – 62 %.

17. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?

- 1. сахар
- 2. соль
- 3. патока

18. Каков срок хранения хлеба ржаного из обойной муки (нефасованного)?
 1. 94 часа
 2. 36 часов
 3. 120 часов
19. Способы приготовления ржаного теста
 1. на заквасках и с использованием добавок
 2. безопарный
 3. опарный
20. Дефектами мякиша хлеба являются
 1. липкость и неравномерная пористость
 2. закал
 3. неправильная форма
 4. шероховатая поверхность
21. Для чего производят расстойку теста?
 1. для придания аромата тесту
 2. для снижения кислотности
 3. для разрыхления теста

3.2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме

1. Из какой культуры вырабатывают манную крупу?
2. Что такое обойная мука?
3. Что такое натурная масса зерна?
4. К хлебопекарным свойствам зерна относят:
5. Тритикале это гибрид:
6. Число падения это:
7. Мука – это:
8. Назовите виды муки, употребляемые человеком в пищу
9. Что входит в состав пшеничной муки?
10. Основной показатель хлебопекарных свойств пшеничной муки является -
11. Перечислите основные культуры для производства муки?
12. Какие этапы входят в процесс подготовки зерна к помолу?
13. Кондиционирование зерна – это
14. На каких станках производят размол зерна?
15. Как вы понимаете термин помол?
16. Выход муки – это?
17. Какие сорта пшеничной муки существуют?
18. Виды ржаной муки?
19. Для каких целей применяется кукурузная мука?
20. Перечислите органолептические показатели качества муки?
21. Перечислите физико-химические показатели качества муки?
22. Что такое зольность муки?
23. Как вы понимаете термин клейковина муки?
24. Что такое сила муки?
25. В чем сущность производства сортовой муки
26. Что подразумевает под собой очистка зерна от примесей перед размолом?
27. Что подразумевает под собой гидротермическая обработка перед размолом?
28. Что подразумевает под собой драное (крупнообразующее) измельчение зерна?
29. Что подразумевает под собой шлифование крупных и средних крупок?
30. Что подразумевает под собой размол продуктов крупнообразования и шлифования?
31. Ситовечная машина в мукомольном производстве предназначена для?
32. Магнитный сепаратор в мукомольном производстве предназначен для ?

33. Мельничный рассев с многофракционным делением продуктов в мукомольном производстве предназначен для ?
34. Из какой части зерна в основном вырабатывают муку?
35. Что понимают под термином формирование помольных смесей?
36. Что понимают под термином вибросепарирование зерновой смеси перед размолом?
37. Для каких целей проводят увлажнение зерна перед размолом?
38. Технологический процесс подготовки зерна к сортовым помолам пшеницы – это?
38. Для чего в мукомольной промышленности нужен вальцовый станок?
40. Цвет пшеничной муки в/с?
41. Какая самая ценная часть зерновки для получения муки является?
42. Наиболее богатой частью зерна клетчаткой является?
43. В каком сорте муки большое количество отрубей?
44. Какие сорта муки вырабатывают из зерна ржи?
45. От чего зависит сорт муки?
46. Какая тара не используется для упаковки муки?
47. Назовите наименования основной группы сырья для хлебопечения.
48. Пористость хлеба – это...
49. Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша, не содержащих пор – это
50. Назовите наиболее распространенные болезни пшеничного хлеба.
51. Чем определяется сорт хлеба и хлебобулочных изделий?
52. Пищевая ценность хлеба зависит от?
53. Микробиологические процессы при производстве пшеничного хлеба включают какой вид брожения?
54. Для чего производят расстойку тестового полуфабриката?
55. В каких условиях быстро плесневеет хлеб?
56. В зависимости от способа выпечки какой хлеб бывает?
57. К органолептическим показателям хлеба относятся?
58. Причины возникновения картофельной болезни:
59. Оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям?
60. Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша, не содержащих пор – это?
61. Для чего производят расстойку тестового полуфабриката?
62. Перечислите дефекты мякиша хлеба?
63. Назовите качественные показатели сильной пшеницы.
64. Как оценивают хлебопекарную способность зерна?
65. Из каких основных отделений состоит мельница?
66. Какие продукты извлекают в сортовых помолах пшеницы?
67. Что предусматривает контроль муки?
68. Что является причиной прокисания муки?
69. Каково суточное потребление хлеба мужчинами в большинстве развитых стран?

3.1. ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ ТЕМ (МОДУЛЕЙ)

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Лабораторные и практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, активности работы в аудитории, правильности выполнения заданий,

уровня подготовки к занятиям.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета и экзамена.

Критерии оценки экзамена в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на экзамене по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов полученной на экзамене.

Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на зачете по учебной дисциплине

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично	86-100 % правильных ответов
Хорошо	71-85 %
Удовлетворительно	51- 70%
Неудовлетворительно	Менее 51 %

Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно». Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно»

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).