МИНИСТЕРСТВОСЕЛЬСКОГОХОЗЯЙСТВАРОССИЙСКОЙФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕГОСУДАРСТВЕННОЕБЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬ-НОЕУЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГООБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)

Институт «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана»
Кафедра технологии производства и переработки сельхозпродукции

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
и цифровизации, доцент
_____ А.В. Дмитриев
«___» _____ 2025г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ФТД.01 «Технология производства и переработки технических культур»

(Оценочные средства и методические материалы)

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-2025 г.

Составитель: доцент, к. с.-х. н. Саляхов А.Ш.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «14» апреля 2025 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой:

д. с.-х. н., профессор Гайнуллина М.К.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э.Баумана» «22» апреля 2025 года (протокол № 1)

Председатель методической комиссии:

д. вет. н., профессор Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Директор Равилов Р.Х.

Протокол Ученого совета института № 2 от «23» апреля 2025 года

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

В результате освоения (ОПОП) по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Технология производства и переработки технических культур»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК-3.1 Реализует технологии производства продукции растениеводства	**Знать:** основы разработки и внедрения технологии производства основных технических культур **Уметь:** использовать основные приемы технологии производства технических культур **Владеть:** современными методами решения стандартных задач в области производства основных видов технических культур
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства	ПК-6.1. Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства	**Знать:** основные режимы и способы хранения технических культур и продуктов их переработки; основные технологические процессы переработки технических культур. **Уметь:** применять современные способы и режимы хранения и переработки технических культур. **Владеть:** методикой обоснования методов, способов и режимов переработки технических культур.

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

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций (интегрированная оценка уровня сформированности компетенций)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПК-3.1. Реализует технологии производства продукции растениеводства	***Знать:*** основы разработки и внедрения технологии производства основных технических культур	Уровень знаний про основные разработки и внедрения технологии производства основных технических культур, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень про основные и современные методы, разработки и внедрения технологии производства основных технических культур, много негрубых ошибок	Уровень знаний факторов, про основные разработки и внедрения технологии производства основных технических культур, допущены незначительные, ошибки.	Уровень знаний факторов, про основные разработки и внедрения технологии производства основных технических культур, без ошибок
	Уметь: использовать основные приемы технологии производства технических культур	Уровень знаний ниже минимальных требований, для применения практические навыков для использования основных приемов технологии производства технических культур, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний для применения практические навыков для использования основных приемов технологии производства технических культур, имели место много негрубых ошибок	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, применения практические навыков для использования основных приемов технологии производства технических культур	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме, применения практические навыков для использования основных приемов

					технологии производства технических культур
	Владеть: современными методами решения стандартных задач в области производства основных видов технических культур	Продемонстрированы базовые задачи решения стандартных задач в области производства основных видов технических культур, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор в области производства основных видов технических культур, имели место много негрубых ошибок	Продемонстрированы все основные умения, в области производства основных видов технических культур	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи в полном объеме, в области производства основных видов технических культур
ПК-6.1. Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства	**Знать:** основные режимы и способы хранения технических культур и продуктов их переработки; основные технологические процессы переработки технических культур.	Уровень знаний основных режимов и способов хранения технических культур и продуктов их переработки; основные технологические процессы переработки технических культур, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний основных режимов и способов хранения технических культур и продуктов их переработки; основные технологические процессы переработки технических культур, много негрубых ошибок	Уровень знаний основных режимов и способов хранения технических культур и продуктов их переработки; основные технологические процессы переработки технических культур, допущены незначительные, ошибки.	Уровень знаний основных режимов и способов хранения технических культур и продуктов их переработки; основные технологические процессы переработки технических культур, без ошибок
	Уметь: применять современные способы и режимы хранения и	Уровень знаний ниже минимальных требований для	Минимально допустимый уровень знаний для применения	Продемонстрированы все основные умения, для	Продемонстрированы все основные умения применять

	переработки технических культур.	применения современных способов и режимов хранения и переработки технических культур, имели место грубые ошибки	современных способов и режимов хранения и переработки технических культур, имели место много негрубых ошибок	применения современных способов и режимов хранения и переработки технических культур с отдельными незначительными недочетами	современные способы и режим хранения и переработки технических культур, без ошибок и недочетов
	Владеть: методикой обоснования методов, способов и режимов переработки технических культур.	Не продемонстрировано владение методикой обоснования методов, способов и режимов переработки технических культур.	Продемонстрировано владение методикой обоснования методов, способов и режимов переработки технических культур, имели место грубые ошибки, но с некоторыми недочетами.	Продемонстрировано владение методикой обоснования методов, способов и режимов переработки технических культур, имели место грубые ошибки, но с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки владения методикой обоснования методов, способов и режимов переработки технических культур, 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

3.1 Типовые контрольные задания

ПК-3.1. Реализует технологии производства продукции растениеводства

Задания открытого типа

1. Температура хранения картофеля.
    1. Температура 5- 7 ºС.
    2. Температура 2- 4 ºС.
    3. Температура 8- 9 ºС.
    4. Температура 7- 8 ºС.
    5. Температура 9-10 ºС.
2. Относительная влажность воздуха для хранения картофеля.
    1. Относительная влажность воздуха – 70 – 78 %.
    2. Относительная влажность воздуха – 85 – 90 %.
    3. Относительная влажность воздуха – 74 – 79 %.
    4. Относительная влажность воздуха – 80 – 82 %.
    5. Относительная влажность воздуха –82 – 84 %.
3. Температура хранения капусты белокочанной.
    1. Температура -1 - 0ºС.
    2. Температура +1 +2ºС.
    3. Температура +2 +3ºС.
    4. Температура +3 +4ºС.
    5. Температура +4 +5ºС.

4. Относительная влажность воздуха для хранения капусты белокочанной.
    1. Относительная влажность воздуха –90–96 %.
    2. Относительная влажность воздуха –87–88 %.
    3. Относительная влажность воздуха –85–87 %.
    4. Относительная влажность воздуха –84–86 %.
    5. Относительная влажность воздуха –82–84 %.
5. Температура хранения моркови.
    1. Температура 0 ºС.
    2. Температура + 2 ºС.
    3. Температура + 2 ºС.
    4. Температура + 3 ºС.
    5. Температура +4 ºС.
6. Относительная влажность воздуха для хранения моркови.
    1. Относительная влажность воздуха –90–95 %.
    2. Относительная влажность воздуха –98–99 %.
    3. Относительная влажность воздуха –97–98 %.
    4. Относительная влажность воздуха –67–80 %.
    5. Относительная влажность воздуха –70–85 %.
7. Температура хранения корнеплодов.
    1. Температура +2 ºС.
    2. Температура 0 ºС.
    3. Температура + 4 ºС.
    4. Температура + 6 ºС.
    5. Температура +3 ºС.
8. Относительная влажность воздуха для хранения корнеплодов.
    1. Относительная влажность воздуха –68–73 %.
    2. Относительная влажность воздуха –90–95 %.
    3. Относительная влажность воздуха –69–80 %.
    4. Относительная влажность воздуха –70–85 %.
    5. Относительная влажность воздуха –90–95 %.
9. Типы хранилищ по построению.
    1. Подземный, надземный.
    2. Подземный, углубленный.
    3. Надземный, полууглубленный, углубленный.
    4. Надземный, углубленный.
    5. Полууглубленный, подземный.
10. Оптимальное содержание диоксида углерода при хранении картофеля в буртах и траншеях.
    1. Диоксида углерода 6 – 7 %.
    2. Диоксида углерода 8 – 9 %.
    3. Диоксида углерода 9 – 10 %.
    4. Диоксида углерода 10 – 11 %.
    5. Диоксида углерода 2 – 3 %.
11. Оптимальное содержание кислорода при хранении картофеля в буртах и траншеях.
    1. Кислорода 20 - 22 %.
    2. Кислорода 22 - 24 %.
    3. Кислорода 24 - 26 %.
    4. Кислорода 26 - 28 %.
    5. Кислорода 16 - 18 %..
12.Оптимальная температура хранения сахарной свеклы.
    1.Температура +2+3ºС.
    2.Температура +2+3ºС.

3.Температура -1 -3ºС.
4. Температура 0 +2ºС.
5. Температура -5 -6ºС.

13. Оптимальная относительная влажность воздуха хранения сахарной свеклы в кагате.
1.Относительная влажность воздуха в кагате –83-85 %.
2.Относительная влажность воздуха в кагате –85-87 %.
3.Относительная влажность воздуха в кагате –87-88 %.
4. Относительная влажность воздуха в кагате –90-95 %.
5. Относительная влажность воздуха в кагате –88-89 %.

14. Оптимальное содержание диоксида углерода в кагатах при хранении сахарной свеклы.
1. Диоксида углерода 0,25 %.
2. Диоксида углерода 0,25-0,3 %.
3. Диоксида углерода 0,18-0,2 %.
4. Диоксида углерода 0,3-0,32 % .
5. Диоксида углерода 0,32-0,35 %.

15. Оптимальное содержание кислорода в кагатах при хранении сахарной свеклы.
1. Кислорода 22-24 %.
2. Кислорода 23-25 %.
3. Кислорода 18-20 %.
4. Кислорода 25-27 %.
5. Кислорода 27-30 %.

16. Рекомендуемая (оптимальная) температура воды для экстракции сахара из стружек в диффузионных аппаратах сахарного завода.
1. 70-75 ºС.
2. 76-77 ºС.
3. 76-78 ºС.
4. 77-79 ºС.
5. 77-80 ºС.

17. Допустимое содержание сахарозы в жоме.
1. Не более 0,2-0,3 % массы свеклы.
2. Не более 3 % массы свеклы.
3. Не более 10 % массы свеклы.
4. Не более 7 % массы свеклы.
5. Не более 5 % массы свеклы..

18. В чем заключается предварительная и основная дефекации диффузионного сока при производстве сахара?
1. В обработке сока горячей водой.
2. В обработке сока при температуре воды 50 ºС.
3. В обработке сока известью.
4. В обработке сока при температуре воды 80 ºС
5. В обработке сока при температуре воды 90 ºС.

19. В чем заключается процесс сатурации диффузионного сока при производстве сахара?
Ответы:
1. Обработка водой при t 40 ºС.
2. Обработка водой при t 50 ºС.
3. Обработка водой при t 55 ºС.
4. Удаление из сока как растворенную, так и связанную известь.
5. Обработка водой при t 60 ºС.

20. В чем заключается сульфитация диффузионного сока при производстве сахара?
1. Обработка водой при t 50 ºС.
2. Обработка водой при t 65 ºС.
3. Обработка водой при t 70 ºС.

4. Удаление извести.

5. Обработка диффузионного сока диоксидом серы.

21. Для получения кристаллов сахара при обработке паром до какой концентрации сухих веществ в сиропе (соке) доводят в выпарных аппаратах?

1. В выпарных аппаратах до 71-72 %.

2. В выпарных аппаратах до 72-73 %.

3. В выпарных аппаратах до 74-75 %.

4. В выпарных аппаратах до 75-76 %.

5. В выпарных аппаратах доводят до 65-70 %.

22. Тип заданий: установление правильной последовательности

Укажите правильную последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

1 калибровка

2 сортировка

3 очистка

4 мытье

5 доочистка

6 мытье

7 нарезка

Правильный ответ: 2, 1, 4 (6), 3, 5, 6(4), 7

23. Укажите правильную последовательность операций подготовки масличного сырья к переработке:

1 обрушивание

2 калибровка по размеру,

3 кондиционирование по влажности

4 отделение ядра от оболочки

5 жарение (приготовление мезги)

6 измельчение

Правильный ответ: 3, 2, 1, 4, 6, 5

Задания открытого типа

1. Для удаления влаги из предварительно замороженных продуктов используют _____.

Правильный ответ: сублимационную сушку.

2. Степень измельчения - это ... средних размеров частиц исходного материала и конечного продукта

1+ отношение

2 произведение

3 логарифмирование

4 вычитание

3.К работе с машинами допускаются лица, ознакомившиеся с …

1 правилами эксплуатации машин

2 строением машин

3 производственным процессом

4+ устройством и правилами эксплуатации машин

4. Народно-хозяйственное значение и технология возделывания подсолнечника - …

5. Народно-хозяйственное значение и технология возделывания сахарной свёклы - …

6. Технология хранения картофеля и овощей в полевых условиях - …

7. Нормы естественной убыли картофеля, овощей и плодов при хранении - …

ПК-6.1. Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства

Задания закрытого типа

1 Какой должна быть плотность сахарной свеклы в зоне недостаточного увлажнения:

1 95-100 тыс / га
2 100-110 тыс / га
3 120-140 тыс / га
4 60-80 тыс / га
Правильный ответ: 1

2 Больше всего воды сахарная свекла потребляют в период:

1 образование двух-трех пар настоящих листьев
2 вилочки
3 набухание и прорастания семян
4 усиленного роста корнеплодов
Правиьный ответ: 4

3 Предпосевную культивацию под сахарную свеклу проводят на глубину:

1 1-2 см
2 5-7 см
3 8-10 см
4 14-16 см
Правильный ответ: 2

4 При какой температуре происходит гибель всходов картофеля:

1 1 ° С
2 -4 ° С
3 -7 ° С
4 0 ° С
Правильный ответ: 2

5 Раннеспелые сорта картофеля имеют продолжительность вегетационного периода:

1 120-130 дней
2 70-80 дней
3 180-200 дней
4 140-160 дней
Правильный ответ: 2

6 Поточная технологическая линия - это

1 оборудование
2кормохранилище
3 навозохранилище
4+ совокупность технических средств

7. Какая технологическая операция не входит в производство Картофельного крахмала?

1 бланширование,
2 подготовка сырья,
3 центрифугирование,
4 измельчение.

8 При дефекации диффузионный сок обрабатывают:

1 известковым молоком,
2 щелочью,
3 сернистой кислотой,
4 метавинной кислотой.

9 Утфель-это:

1 смесь кристаллов сахара и межкристальной жидкости,
2 клеровка,

3 сахарный сироп,
4 сахар-рафинад.

10 Основной компонент содержания сухих веществ картофеля:
1 крахмал,
2 сахара,
3 пектиновые вещества,
4 органические кислоты.

11 Меласса-это:
1 отход свеклосахарного производства,
2 отход производства растительного масла,
3 сахарный сироп,
4 смесь кристаллов сахара и межкристальной жидкости.

12 При мочке льна щелочь используют:
1 для снижения кислотности,
2 для ускорения мочки,
3 для улучшения качества мочки,
4 для повышения кислотности.

13 Обязательная операция при производстве хрустящего картофеля:
1 обжарка,
2 замораживание,
3 сульфитирование,
4 уваривание.

14 Какую моечную машину используют для мойки сахарной свеклы?
1 кулачковую,
2 вентиляторную,
3 щеточную,
4 унифицированную.

15 Обязательная операция при производстве замороженного картофеля:
1 замораживание,
2 обжарка,
3 сульфитация,
4 стерилизация.

16 Сушка основана на:
1 испарении влаги,
2 охлаждении,
3 превращении влаги в лед,
4 замораживании.

17 Оязательная технологическая операция при производстве сухого картофельного пюре:
1 сушка,
2 обжарка,
3 замораживание,
4 стерилизация.

18 Установите соответствие:

1)Уборка урожая включает	а) внесение удобрений
2) Работы по уходу за растениями	б) окучивание
	в) транспортировку продукции с поля
	г) послеуборочную обработку

19 Установите соответствие:

1) Масличные культуры	а) рапс

2) Зерновые культуры	б) соя
	в) овес
	г) гречиха

20 Качество продукции –это…

а) совокупность качества продуктов, обуславливающих их пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением.

б) совокупность свойств продуктов, обуславливающих их пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением.

в) совокупность требований продуктов, обуславливающих их пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением.

21. Признаки качества…

а) доброкачественность, энергетическая ценность и физиологическая ценность;

б) доброкачественность;

в) доброкачественность или физиологическая ценность.

Задания открытого типа

1.Технологическая схема отображает сущность ... процесса

1 физического

2+технологического

3 механического

4 биологического

2. Сахарная свекла как объект хранения.

3. Режимы и способы хранения картофеля (один или несколько вариантов): …

5. Способы получения растительного масла: …

6. Под качеством пищевых продуктов подразумевается …

7. Под безопасностью пищевых продуктов подразумевается …

3.2 Типовые вопросы

ПК-3.1. Реализует технологии производства продукции растениеводства

1 Опишите технологию переработки семян подсолнечника.

2 Опишите технологию производства и переработки семян рапса.

3 Опишите технологию выращивания технических культур.

4 Опишите технологию переработки картофеля.

5 Опишите технологию переработки корнеплодов сахарной свеклы и оценка их кондиционности.

6 Технология переработки семян подсолнечника.

7 Технология переработки семян подсолнечника (технология производства растительного масла из семян подсолнечника).

8 Ассортимент и качество готовой продукции (растительное масло).

9 Расчет потерь масла с лузгой и жмыхом (шротом).

10 Характеристика и морфологические особенности семян рапса. Технология возделывания рапса.

11 Технология производства растительного масла из семян рапса.

12 Характеристика и использование жмыхов и шротов.

13 Значение масличных культур. Урожайность масличных культур.

14 Классификация и особенности технических культур.

15 Характеристика картофеля и сахарной свеклы.

16 Технологии выращивания картофеля и сахарной свеклы.

17 Требования ГОСТ к качеству картофеля для переработки.

18 Технология производства картофельного крахмала.

19 Требования ГОСТ к качеству готовой продукции (картофельный крахмал).
20 Требования ГОСТ к качеству корнеплодов сахарной свеклы.

ПК-6.1. Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства

1 Значение основных технических культур.
2 Урожайность основных технических культур.
3 Классификация основных технических культур.
4 Химический состав основных технических культур.
5 Характеристика основных технических культур, их отличия.
6 Базисные и ограничительные нормы для основных технических культур.
8 Требования к качеству основных технических по ГОСТ.
9 Технология переработки семян подсолнечника.
10 Технология переработки семян подсолнечника (технология производства растительного масла из семян подсолнечника).
11 Ассортимент и качество готовой продукции (растительное масло).
12 Расчет потерь масла с лузгой и жмыхом (шротом).
13 Характеристика и морфологические особенности семян рапса. Технология возделывания рапса.
14 Технология производства растительного масла из семян рапса.
15 Характеристика и использование жмыхов и шротов.
16 Значение масличных культур. Урожайность масличных культур.
17 Требования ГОСТ к качеству корнеплодов сахарной свеклы.
18 Дефекты корнеплодов сахарной свеклы.
19 Методика оценки кондиционности партии корнеплодов сахарной свеклы и расчет ее стоимости.
20 Технология производства свекловичного сахара.

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.

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.

Критерии оценки экзамена в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на зачете 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 зачете.

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).