



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

Агрономический факультет
Кафедра растениеводства и плодовоовощеводства

УТВЕРЖДАЮ:
Первый проректор,
проректор по учебно-
воспитательной работе, проф.
Б.Г. Зиганшин

21 мая 2020г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«КАЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
РАСТЕНИЕВОДСТВА»

(приложение к рабочей программе дисциплины)

Направление подготовки
27.03.02. «Управление качеством»

Направленность (профиль) подготовки
«Управление качеством в производственно-технологических системах»

Уровень
бакалавриата

Форма обучения
очная, заочная

Год поступления 2020

Казань – 2020

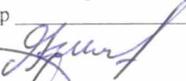
Составитель: ассистент Гараев Р.И.



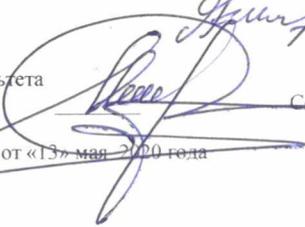
Рабочая программа и ФОС обсуждены и одобрены на заседании кафедры растениеводства и плодовоовощеводства «30» апреля 2020 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой, доктор с.х. наук, профессор  Амиров М.Ф.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агрономического факультета «12» мая 2020 года (протокол № 9)

Председатель методической комиссии агрономического факультета,
д.с.х. н., профессор  Шайдуллин Р.Р..

Согласовано:
Декан агрономического факультета
д.с.х.н., профессор



Сержанов И.М.

Протокол ученого совета № 9 от «13» мая 2020 года

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

В результате освоения ОПОП бакалавриата по направлению обучения «Управление качеством» направленности «Управление качеством в производственно-технологических системах» по дисциплине «Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства» обучающийся должен овладеть следующими результатами

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код компетенции	Этапы освоения компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1	Первый этап	<p>Знать: подходы, требования и особенности обеспечения качества при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>Уметь: применять подходы, требования и особенности обеспечения качества при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства в конкретных условиях</p> <p>Владеть: навыками использования подходов к управлению качеством при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства для улучшения качества продукции</p>
ПК-2	Первый этап	<p>Знать: сущность, содержание и особенности технологий и технологических операций производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Уметь: применять прогрессивные технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и выявлять этапы технологических процессов, оказывающих наибольшее влияние на качество готового продукта</p> <p>Владеть: навыками поиска, разработки и внедрения мероприятий по улучшению качества производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>

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

Компетенция, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Критерии оценки результатов обучения			
		2	3	4	5
ОПК-1 способностью применять знание подходов к управлению качеством	Знать: подходы, требования и особенности обеспечения качества при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства	Отсутствуют представления о подходах, требованиях и особенностях обеспечения качества при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства	В целом успешное, но не систематическое умение применять подходы, требования и особенности обеспечения качества при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о подходах, требованиях и особенностях обеспечения качества при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства	Сформированные систематизированные представления о подходах, требованиях и особенностях обеспечения качества при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства
	Уметь: применять подходы, требования и особенности обеспечения качества при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства в конкретных условиях	Не умеет применять подходы, требования и особенности обеспечения качества при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства в конкретных условиях	В целом успешное, но не систематическое умение применять подходы, требования и особенности обеспечения качества при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства в конкретных условиях	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения подходов, требований и особенностей обеспечения качества при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства в конкретных условиях	Сформированное умение применять подходы, требования и особенности обеспечения качества при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства в конкретных условиях
	Владеть: навыками использования подходов к управлению качеством при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства для улучшения качества продукции	Не владеет навыками использования подходов к управлению качеством при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства для улучшения качества продукции	В целом успешное, но не систематизированное применение подходов к управлению качеством при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства для улучшения качества продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение подходов к управлению качеством при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства для улучшения качества продукции	Успешное и систематическое применение подходов к управлению качеством при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства для улучшения качества продукции

<p>ПК-2 способностью применять знание этапов жизненного цикла изделия, продукции или услуги</p>	<p>Знать: сущность, содержание и особенности технологий и технологических операций производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>Отсутствуют представления о сущности, содержании и особенностях технологий и технологических операций производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>Неполные представления о сущности, содержании и особенностях технологий и технологических операций производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о сущности, содержании и особенностях технологий и технологических операций производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>Сформированные систематические представления о сущности, содержании и особенностях технологий и технологических операций производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>
	<p>Уметь: применять прогрессивные технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и выявлять этапы технологических процессов, оказывающих наибольшее влияние на качество готового продукта</p>	<p>Не умеет применять прогрессивные технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и выявлять этапы технологических процессов, оказывающих наибольшее влияние на качество готового продукта</p>	<p>В целом успешно, но не систематическое умение применять прогрессивные технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и выявлять этапы технологических процессов, оказывающих наибольшее влияние на качество готового продукта</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять прогрессивные технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и выявлять этапы технологических процессов, оказывающих наибольшее влияние на качество готового продукта</p>	<p>Сформированное стойкое умение применять прогрессивные технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и выявлять этапы технологических процессов, оказывающих наибольшее влияние на качество готового продукта</p>
	<p>Владеть: навыками поиска, разработки и внедрения мероприятий по улучшению качества производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>Не владеет навыками поиска, разработки и внедрения мероприятий по улучшению качества производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое владение навыками поиска, разработки и внедрения мероприятий по улучшению качества производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение навыками поиска, разработки и внедрения мероприятий по улучшению качества производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков поиска, разработки и внедрения мероприятий по улучшению качества производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>

• 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. ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ

1. К какому семейству относится кукуруза
2. В зерне кукурузы содержится углеводов, %
3. В зерне кукурузы содержится белка, %
4. В зерне кукурузы содержится жира, %
5. Сколько кормовых единиц содержится в 1 кг зерна кукурузы
6. Кукуруза имеет корневую систему
7. при какой температуре прорастают семена кукурузы?
8. Какие предшественники нежелательны для кукурузы
9. Норма высева кукурузы по зерновой технологии, млн шт/га
10. Что является плодом кукурузы
11. Растениеводство как наука занимается
12. Растениеводство как отрасль народного хозяйства
13. Предмет изучения растениеводства
14. К какому семейству относится гречиха?
15. К какому роду относится гречиха?
16. Использование гречихи
17. Корневая система гречихи.
18. Характеристика цветков гречихи.
19. Основная обработка почвы под гречиху.
20. Весенняя обработка почвы под гречиху
21. Способ посева гречихи.
22. Глубина заделки семян гречихи.
23. Особенности ухода за посевами гречихи.
24. Особенности созревания посевов гречихи.
25. Уборка посевов гречихи.
26. Какое соцветие имеет гречиха
27. Плод гречихи
28. При какой температуре прорастают семена гречихи
29. Лучшие предшественники гречихи
30. Какова глубина посева гречихи при достаточном увлажнении почвы
31. Когда можно приступать к скашиванию гречихи?
32. В каком случае проводится боронование посевов гречихи?
33. Какую корневую систему имеет горох?
34. Какой лист имеет горох?
35. Какую окраску имеют цветки гороха посевного?
36. Что является плодом гороха?
37. Где располагаются азотфиксирующие клубеньки?
38. К какому семейству относится горох.
39. Какая фаза роста не характерна для бобовых культур?
40. На какой почве урожай гороха будет самым низким?
41. Горох
42. Какая из перечисленных культур является масличной
43. Семена какой культуры перед посевом обрабатывают ризоторфином или нитрагином?
44. К какому семейству относится вика?
45. Многолетняя культура семейства бобовых
46. К какому семейству относится нут?
47. К какому семейству относится люпин?
48. Стебли картофеля
49. Листья взрослого растения картофеля
50. Соцветия картофеля

51. Цветки картофеля
52. Плод картофеля
53. Семена картофеля
54. Клубень картофеля представляет собой
55. Корневая система картофеля, посаженного клубнями
56. Критический период потребления влаги растением картофеля
57. Какой из агротехнических приемов подготовки клубней в Средней Полосе России
58. При какой температуре почвы на глубине 8-10 см рекомендуется высаживать картофель
59. К какому семейству относится картофель
60. Масса 1000 семян картофеля составляет
61. К какой биологической подгруппе относится картофель
62. Какая температура губительна для всходов картофеля
63. Какую корневую систему формирует растение картофеля при посеве семенами?
64. Какое количество крахмала содержится в клубнях картофеля?
65. Клубни картофеля содержат до 75%
66. Формирование клубней картофеля начинается
67. Недопустимо размещение картофеля
68. На свету клубни в клубнях картофеля образуется
69. Позеленевшие клубни картофеля можно использовать
70. Срок посадки картофеля в условиях РТ
71. Продолжительность довсходового периода при возделывании картофеля
72. Яровизация клубней картофеля это
73. Влажность воздуха в стационарном хранилище при хранении картофеля должна быть
74. Овес относится к семейству
75. Овес относится к роду
76. Для овса нежелателен предшественник
77. Применение каких удобрений для овса дает наибольшую прибавку урожайности?
78. В каких единицах вычисляется (по формуле $NB=...$) весовая норма высева семян
79. Какой прием предпосевной обработки семян применяют для овса?
80. Когда можно приступать к уборке овса прямым комбайнированием?
81. Сколько кормовых единиц содержит 1 кг зерна овса?
82. Сколько белка содержит зерно овса?
83. Какое из перечисленных веществ содержится в зерне овса в наибольшем количестве?
84. Сколько воды требуется для прорастания семян овса?
85. При какой температуре начинают прорастать семена овса
86. Что включает предпосевная обработка почвы под овес?
87. Какова норма высева овса?
88. Оптимальный срок посева овса в РТ.
89. Какой продукт изготавливают из зерна овса?
90. Лучшие предшественники для овса
91. Преимущества выращивания озимых хлебов перед яровыми хлебами.
92. Использование озимой ржи.
93. Агротехническое значение озимой ржи.
94. К какому семейству относится озимая рожь
95. К какому роду относится озимая рожь.
96. Степень развития озимой ржи в осенний период.
97. Сроки посева озимых культур.
98. Сущность закалки озимых.
99. Основные причины гибели озимых в РТ
100. .Сущность вымокания озимых.
101. Сущность выпревания озимых
102. Меры защиты озимых от вымерзания
103. Меры защиты озимых от ледяной корки.
104. Меры защиты озимых от вымокания.
105. Оптимальная температура для появления всходов и кущения ржи.

106. Оптимальная температура для роста и развития озимой ржи в весенне-летний период
107. Лучшие предшественники для озимой ржи в РТ
108. Подготовка семян озимой ржи к посеву
109. Посев: срок, норма, способ посева, глубина заделки семян озимой ржи
110. Защита посевов озимой ржи от сорняков.
111. Срок уборки озимой ржи прямым комбайнированием.
112. Культуры, имеющие озимые формы развития
113. Влажность зерна озимой ржи при хранении, %
114. Сколько времени длится вегетационный период озимых культур?
115. Закалка озимых культур это
116. Причины гибели озимых культур
117. При какой среднесуточной температуре воздуха осенний рост озимой пшеницы приостанавливается?
118. Какой период является критическим по отношению к влаге у озимой пшеницы?
119. Лучшие почвы для возделывания озимой пшеницы
120. Какие почвы не пригодны для возделывания озимой ржи?
121. Предпосевная обработка почвы под озимую рожь
122. проведение междурядной обработки, обработка гербицидами
123. Какие операции включает уход за посевами озимой ржи
124. Когда проводят двухфазную уборку озимой ржи
125. Меры защиты озимых от снежной плесени
126. К какому семейству относится подсолнечник?
127. Соцветие подсолнечника
128. Содержание жира в семенах подсолнечника
129. Корневая система подсолнечника
130. На какую глубину проводят посев подсолнечника
131. Уборку подсолнечника начинают при побурении корзинок и влажности семян.
132. Степень высыхания подсолнечного масла
133. Семена подсолнечника прорастают при температуре
134. Лучшие почвы для подсолнечника
135. Критический период по потреблению влаги у растений подсолнечника
136. Лучший предшественник подсолнечника
137. Основная обработка почвы под подсолнечник
138. Какой способ посева применяют для подсолнечника?
139. К какому семейству относится просо?
140. К какому роду относится просо?
141. Какую крупу получают из проса?
142. Температура почвы для появления всходов проса должна быть не ниже:
143. В какой фазе развития просо потребляет наибольшее количество воды?
144. Какова глубина заделки семян проса?
145. Какому ботаническому семейству принадлежит рапс
146. Какой плод имеет рапс?
147. В какой части растения рапса содержится масло
148. При какой температуре почвы прорастают семена рапса
149. Всходы рапса выдерживают кратковременные заморозки до
150. Сколько жира содержится в семенах рапса?
151. Какие почвы не рекомендуются для возделывания рапса?
152. Лучшие предшественники рапса
153. Из семян какой культуры получают касторовое масло?
154. Виды посевного материала в полевом растениеводстве
155. Главные посевные качества семян
156. Закон, определяющий посевные качества семян и методики их определения.
157. Партия семян.
158. Показатели кондиционности семян, нормируемые ГОСТом

159. Документы на семена, отвечающие требованиям ГОСТа (на кондиционные семена)
160. Всхожесть семян.
161. Чистота семенного материала это
162. Посевная годность семян
163. Предпосевная подготовка семян
164. Какой документ выдается на семена, качество которых не соответствует требованиям
165. Какие данные необходимы для определения весовой нормы высева?
166. В каких единицах измеряется чистота семенного материала
167. В каких единицах измеряется всхожесть семян
168. Содержание белка в зерне хлебных злаков
169. Содержание углеводов в зерне хлебных злаков
170. овес, ячмень, просо, рис, пшеница
171. Пленчатые зерновки хлебных злаков
172. Содержание жира в зерне хлебных злаков
173. Хлебные злаки, содержащие в белке зерна клейковину.
174. Сущность кущения хлебных злаков.
175. Условия внешней среды для кущения хлебных злаков
176. Сущность фазы выхода в трубку у хлебных злаков
177. Колошение, выметывание хлебных злаков
178. Формирование зерновки у хлебных злаков.
179. Интенсивное накопление сухого вещества. Увеличение ширины и толщины зерновки.
180. Налив зерновки у хлебных злаков
181. Созревание зерновки. Степени спелости.
182. Какая зерновая культура является самой жароустойчивой
183. Культуры, имеющие озимые формы развития
184. Какая культура не относится к семейству злаковых
185. Какая культура не относится к хлебам второй группы
186. Какая культура имеет соцветие колос
187. Как называется плод хлебных злаков
188. Какая из зерновых культур наиболее богата белками
189. Какая фаза развития следует за фазой кущения у зерновых культур?
190. Развитие растения это
191. Плоды какой зерновой культуры не имеют бороздки
192. До какой температуры должна прогреться почва на глубине заделки семян для посева пшеницы
193. Какое соцветие имеет кукуруза?
194. Какая культура образует воздушные или опорные корни?
195. К какому семейству относится яровая пшеница?
196. К какому роду относится пшеница?
197. Часть белка, входящего в состав зерна пшеницы, нерастворимая в воде
198. В зерне пшеницы содержится ...% крахмала
199. В зерне пшеницы содержится ...% белка
200. Показателем качества пшеницы является содержание в ее зерне
201. Зерно яровой пшеницы в среднем содержит
202. К ранним яровым относятся культуры:
203. Сколько воды требуется для прорастания семян яровой пшеницы?
204. При какой температуре начинают прорастать семена пшеницы
205. Каких предшественников следует избегать при возделывании яровой пшеницы?
206. Что включает предпосевная обработка почвы под яровую пшеницу?
207. Какова норма высева яровой пшеницы?
208. Оптимальный срок посева яровой пшеницы в РТ.
209. Когда проводят боронование почвы под яровую пшеницу?

210. В какой фазе развития растений пшеницы подкормки азотом повышают качество зерна?
211. При какой спелости зерна пшеницы проводят однофазную уборку?
212. Повышают качество зерна
213. Подкормки пшеницы азотными удобрениями в поздние сроки
214. Весной для закрытия влаги зябь необходимо
215. Какую крупу изготавливают из пшеницы?
216. К какому семейству относится ячмень?
217. К какому роду относится ячмень?
218. По каким признакам отличаются разновидности ячменя?
219. По каким признакам отличаются подвиды ячменя
220. Сколько рядов зерен в колосе у многорядного ячменя?
221. Сколько плодоносящих колосков на уступе колосового стержня многорядного ячменя?
222. Какую крупу изготавливают из ячменя?
223. Зерно какой культуры используют для приготовления пивного солода?
224. Сколько белка содержится в зерне ячменя?
225. Какую питательную ценность имеет комбикорм из ячменя?
226. Сколько воды требуется для прорастания семян ячменя?
227. Продолжительность вегетационного периода ячменя
228. При какой температуре начинают прорасти семена ячменя
229. Какой период вегетации ячменя является критическим в потреблении влаги
230. Лучшие предшественники для ячменя
231. Какую обработку почвы под ячмень проводят весной
232. Уборку пивоваренного ячменя следует проводить
233. Солома ячменя перед скармливанием скоту требует
234. Сколько жира содержится в зерне ячменя?
235. Из зерна какой культуры изготавливают перловую крупу?
236. Норма высева ячменя в условиях РТ, млн шт/га
237. Какое название не означает разновидности ячменя?
238. Можно ли скармливать солому ячменя скоту?
239. Эффективный прием повышения урожайности ячменя
240. Какая из ранних яровых зерновых культур самая скороспелая?

Критерии оценивания компетенций (результатов)

Оценка за ответы складывается из следующих показателей:

- твердое систематизированное знание материала;
- точность, четкость и развернутость ответов студента на вопросы;
- логика изложения материала;
- умение самостоятельно мыслить и правильно делать выводы;
- использование соответствующей терминологии, стиля изложения;

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 занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

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 или экзамена.

Критерии оценки экзамена в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. 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 экзамене по учебной дисциплине

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

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).