



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 плодовоощеводства



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-
воспитательной работе, доцент
А.В. Дмитриев
«20» мая 2021 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ
(приложение к рабочей программе дисциплины)

Направление подготовки
38.03.01. Экономика

Направленность (профиль) подготовки
Бухгалтерский учет, анализ и аудит

Форма обучения
очная, очно-заочная

Казань – 2021

Составитель: ассистент Гараев Р.И.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры растениеводства и плодовоощеводства «11» мая 2021 года (протокол № 9)

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

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агрономического факультета «12» мая 2021 года (протокол №12)

Председатель методической комиссии агрономического факультета,
к.с.-х. н., доцент Трофимов Н.В.

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

Протокол ученого совета № 9 от «13» мая 2021 года

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

В результате освоения ОПОП по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Технологии производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Проектирует решения конкретной задачи, выбирая оптимальный способ и технологию производства сельскохозяйственной продукции для принятия организационно-управленческих решений	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

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
УК-2.2. Проектирует решения конкретной задачи, выбирая оптимальный способ и технологию производства сельскохозяйственной продукции для принятия организационно-управленческих решений	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Фрагментарные знания современных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Общие, но не структурированные знания современных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания современных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Сформированные систематические знания современных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Уметь: обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Частично освоенное умение обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Сформированное умение обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Фрагментарное применение современных технологий в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но не систематическое применение современных технологий в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение современных технологий в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Успешное и систематическое применение современных технологий в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

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 (практике), 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 (практике) 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 (практике), 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 (практике), 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
УК-2.2 Проектирует решения конкретной задачи, выбирая оптимальный способ и технологию производства сельскохозяйственной продукции для принятия организационно-управленческих решений	Вопросы к зачёту в тестовой форме: № 1-20 Вопросы к зачёту в устной форме: № 1-240

Вопросы к зачёту в тестовой форме

1. Совокупность свойств продукции, которые обуславливают ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением, это

1. Лежкость
2. Продуктивность
3. Качество*

2. К какой степени качества относятся продукты полноценные, или стандартные, по всем показателям отвечающие требованиям стандартов (качество дифференцировано по товарным сортам и классам), пригодные к употреблению на определенные цели без каких-либо ограничений и реализуемые по установленным ценам:

1. К первому*
2. Ко второму
3. К третьему

3. К какой степени качества относятся продукты неполноценные, или нестандартные (по одному или нескольким показателям, не отвечающим требованиям стандартов), но пригодные к употреблению на пищевые и другие цели, реализуемые со скидками с цены, установленной на стандартную продукцию

1. К первому
2. Ко второму*
3. К четвертому

4. К какой степени качества относятся продукты не пригодные к употреблению на пищевые цели, так как могут быть токсичными для людей, но пригодные к употреблению на технические или кормовые цели

1. К четвертому
2. Ко второму
3. К третьему*

5. К какой степени качества относятся продукты, полностью утратившие свою доброкачественность (сгнившие, заплесневевшие и т.д.), подлежащие списанию и уничтожению.

1. К четвертому
2. Ко второму
3. К третьему*

6. К механическим потерям при хранении относятся:

1. просыпи*
2. самосогревание
3. прорастание

7. К биологическим потерям при хранении относятся:

1. просыпи
2. самосогревание*
3. растреска

8. Неизбежные потери в массе продукции при хранении являются

1. естественной убылью*
2. технической убылью
3. техническим браком

9. Потери, которые образуются при использовании продукции не по назначению называются:

1. явными
2. скрытыми*
3. неучтенными

10. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

1. дыхание
2. брожение
3. температура*

11. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

1. относительная влажность воздуха*
2. гидролиз
3. гниение

12. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

1. дыхание
2. газовый состав воздуха*
3. плесневение

13. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

1. гидролиз
2. брожение
3. освещенность*

14. Биотическими факторами, влияющими на сохранность продуктов, являются:

1. биохимические процессы*
2. технологические процессы
3. производственные процессы

15. К биохимическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

1. брожение
2. анаэробное дыхание*
3. клещи

16. К биохимическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

1. крысы
2. плесневение
3. аэробное дыхание*

17. К микробиологическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

1. аэробное дыхание

2. крысы
3. плесневение*

18. К микробиологическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

1. анаэробное дыхание
2. брожение*
3. клещи

19. Принцип, когда продукты сохраняются в живом состоянии, с присущим им обменом веществ, без всякого подавления процессов жизнедеятельности называется:

1. биоз*
2. анабиоз
3. ценоанабиоз

20. К принципу, когда продукты сохраняются в живом состоянии, с присущим им обменом веществ, без всякого подавления процессов жизнедеятельности относится:

1. химабиоз
2. эубиоз*
3. аноксианабиоз

Вопросы к зачёту в устной форме

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, млншт/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 $NB=\dots$) 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 прорасти 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 заделки 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. Культурные, имеющие озимые формы развития
113. Влажность зерна озимой ржи при хранении, %
114. Сколько времени длится вегетационный период озимых культур?
115. Заделка 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 высушивания 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 называют 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 прорастать 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?

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

Критерии оценки зачета с оценкой в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки 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 с оценкой.

Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на зачете с оценкой 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 71 % 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).

Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам зачета с оценкой в устной форме:

Оценка «отлично» выставляется, если дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью "наводящих" вопросов преподавателя.

Оценка «хорошо» выставляется, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен. Ответы на дополнительные вопросы логичны, однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью "наводящих" вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент испытывает значительные трудности в ответе на экзаменационные вопросы. Присутствует масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов. Речь неграмотна. На дополнительные вопросы студент не отвечает.

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

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

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.

Критерии оценки контрольных работ студентов очно-заочного обучения:

«Зачтено» ставится если контрольная работа выполнена в срок, не требует дополнительного времени на завершение; контрольная работа выполнена полностью: решены все задачи, даны ответы на все вопросы, имеющиеся в контрольной работе; без дополнительных пояснений используются знания, полученные при изучении дисциплин; даны ссылки на источники информации и ресурсы сети Интернет, использованные в работе; контрольная работа аккуратно оформлена, соблюдены требования ГОСТов;

«Не зачтено» ставится если контрольная работа не выполнена в установленный срок, продемонстрировано полное безразличие к работе, требуется постоянная консультация для выполнения задания; в контрольной работе присутствует большое число ошибок; не полностью или с ошибками решены задачи, даны неполные или неправильные ответы на поставленные вопросы; отсутствуют ссылки на источники информации и ресурсы сети Интернет, использованные в работе; контрольная работа выполнена с нарушениями требований ГОСТов; контрольная работа выполнена по неправильно выбранному варианту.