

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б1.В.19 Технология охлажденных и замороженных продуктов

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника бакалавр

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

ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

Знать:

Этап 1. - принципы, методы, способы хранения, технологии переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства;

- принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства;

Этап 2. - технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке с.-х. продукции.

Уметь:

Этап 1: - устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

- подобрать оптимальную температуру для хранения сельскохозяйственной продукции без потерь качества, время и скорость заморозки или охлаждения.

Этап 2: - оптимальные способы и подготовку сырья к разморозке.

Владеть:

Этап 1: - специальной товароведной терминологией;

- современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

Этап 2: - навыками самостоятельного овладения новыми

знаниями, используя современные образовательные технологии;

- навыками участия в научных дискуссиях.

ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

Знать:

Этап 1: - особенности биологии сельскохозяйственных культур, современные технологии производства продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства.

Этап 2: - технологии производства продукции животноводства; технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке с.-х. продукции.

Уметь:

Этап 1: - устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

- подобрать оптимальную температуру для хранения сельскохозяйственной продукции без потерь качества, время и скорость заморозки или охлаждения.

Этап 2: - оптимальные способы и подготовку сырья к разморозке.

Владеть:

Этап 1: - специальной товароведной терминологией;

- современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

Этап 2: - навыками самостоятельного овладения новыми

знаниями, используя современные образовательные технологии;

- навыками участия в научных дискуссиях.

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-5 готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: - принципы, методы, способы хранения, технологии переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства; - принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства. Уметь: - устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; - подобрать оптимальную температуру для хранения сельскохозяйственной продукции без потерь качества, время и скорость заморозки или охлаждения. Владеть: - специальной терминологией; - современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции	Проверка конспектов лекций, тестирование Проверка отчета, устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов, рефератов,
ПК-8 готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать: - особенности биологии сельскохозяйственных культур, современные технологии производства продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства. Уметь: - устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; - подобрать оптимальную температуру для хранения сельскохозяйственной продукции без потерь качества, время и скорость заморозки или охлаждения. Владеть: - специальной терминологией; - современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	Проверка конспектов лекций, тестирование Проверка отчета, устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов, рефератов,

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-5 готовность реализовывать технологии хранения и	готов реализовывать технологии хранения и переработки продук-	Знать: - технологические процессы и аппараты, режимы их использования	Проверка конспектов лекций, тестирование Проверка отчета, устная

переработки продукции растениеводства и животноводства	ции растениеводства и животноводства	при переработке с.-х. продукции. Уметь: - оптимальные способы и подготовку сырья к разморозке. Владеть: - навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; - навыками участия в научных дискуссиях.	защита выполненной работы Проверка полученных результатов, рефератов, индивидуальных домашних заданий. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, компьютерное тестирование
ПК-8 готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать: - технологии производства продукции животноводства; технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке с.-х. продукции. Уметь: - оптимальные способы и подготовку сырья к разморозке. Владеть: - навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; - навыками участия в научных дискуссиях.	Проверка конспектов лекций, тестирование Проверка отчета, устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов, рефератов, индивидуальных домашних заданий Зачет, с учетом результатов текущего контроля, компьютерное тестирование

3. Шкала оценивания.

Университет использует систему оценок соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Система оценок и описание систем оценок представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3. Шкалы оценивания

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	B – (5)		
[70;85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4. Описание шкал оценивания

ECTS	Описание оценок	Традиционная шкала
A	Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	отлично (зачтено)
B	Отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
C	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	хорошо (зачтено)
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	удовлетворительно (зачтено)
E	Посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	удовлетворительно (незачтено)
FX	Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	неудовлетворительно (незачтено)
F	Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки						
	незачтено			зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно	хорошо	отлично		
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

4. 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 6.1 - ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: - принципы, методы, способы хранения, технологии переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства; - принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства.	1. Холодильные агенты и хладонотенители 2. Автоматизация холодильных установок 3. Способы и оборудование безмашинного охлаждения
Уметь: - устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; - подобрать оптимальную температуру для хранения сельскохозяйственной продукции без потерь качества, время и скорость заморозки или охлаждения.	1. Как влияет температура на критическую влажность зерна? 2. Каковы температурные пороги жизнедеятельности вредителей хлебных запасов
Владеть: - специальной товароведной терминологией; - современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	1. Работа с ГОСТ, ОСТ, ТУ

Таблица 6.2 - ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: - особенности биологии сельскохозяйственных культур, современные технологии производства продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства.	1. Контроль качества замороженной и охлажденной продукции 2. Требования предъявляемые к мясному сырью

<p>Уметь: - устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- подобрать оптимальную температуру для хранения сельскохозяйственной продукции без потерь качества, время и скорость заморозки или охлаждения.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оборудования для охлаждения хлебопекарных полуфабрикатов 2. Оборудования для охлаждения мяса перерабатывающей промышленности
<p>Владеть: - специальной товароведной терминологией;</p> <p>- современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Способы и сроки хранения молочной продукции 1. Требование к холодильному оборудованию 2. Маркировка продукции к замораживанию и охлаждению

Таблица 7.1 - ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Этап 2

<p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>	<p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>
<p>Знать: - технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке с.-х. продукции.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Режим хранения продукции ... 2. Холодильная обработка 3. Предварительное охлаждение плодов и овощей
<p>Уметь: - оптимальные способы и подготовку сырья к разморозке.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие условия хранения зерновых масс вы знаете? 2. Физико-химические изменения мяса в процессе созревания 3. Условия холодильной обработки и сроки созревания мяса
<p>Владеть: - навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии;</p> <p>- навыками участия в научных дискуссиях</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с ГОСТ, ОСТ, ТУ

Таблица 7.2 - ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья. Этап 2

<p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>	<p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>
<p>Знать: - технологии производства продукции технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке с.-х. продукции.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Требования предъявляемые к полуфабрикатам 2. Требования предъявляемые к молочному сырью
<p>Уметь: - оптимальные способы и подготовку сырья к разморозке.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оборудования для охлаждения охлаждения мясных полуфабрикатов 2. Оборудования для охлаждения и замораживания для плодовых культур 3. Оборудования для охлаждения и замораживания ягод
<p>Владеть: - навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии;</p> <p>- навыками участия в научных дискуссиях.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. современные технологии, применяемые на производстве. 2. способы получения современных знаний.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Таблица 8 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов,
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	

Таблица 9 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, индивидуальных домашних заданий
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Зачет, с учетом результатов текущего контроля, компьютерное тестирование

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один –два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

–при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

–продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

–не раскрыто основное содержание учебного материала;

–обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

–допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

–не сформированы компетенции, умения и навыки.

Доклад–подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

–соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;

–проблемность / актуальность;

–новизна / оригинальность полученных результатов;

–глубина / полнота рассмотрения темы;

–доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность выводов;

–логичность / структурированность / целостность выступления;

–речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);

–используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);

–наглядность / презентабельность (если требуется);

–самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться группой преподавателей/экспертов. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

–индивидуальное (проводит преподаватель)

–групповое (проводит группа экспертов);

–ориентировано на оценку знаний

–ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Критерии оценки при собеседовании:

- глубина и систематичность знаний;

- адекватность применяемых знаний ситуации;

-Рациональность используемых подходов;

- степень проявления необходимых качеств;

- Умение поддерживать и активизировать беседу;

- проявленное отношение к определенным

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы –от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- соответствие предполагаемым ответам;
- правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- логика рассуждений;
- неординарность подхода к решению;
- правильность оформления работы.

Реферат–продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения.

Критерии оценки (собственно текста реферата и защиты):

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат и др.);
- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество использованных источников (7 –10);
- владение материалом

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями теории педагогических измерений, может включать задания различных типов (например, эссе или сочинения), а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

- отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;
- «4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;
- «5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Параметры оценочного средства

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана
Последовательность выборки вопросов из	Определенная по разделам, случайная внут-

каждого раздела	ри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, рефератов, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.)

6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.

1. Тестовые задания (предоставляются в полном объеме)

2. Типовые контрольные задания (предоставляются варианты заданий контрольных работ, расчетно-графических работ, индивидуальных домашних заданий, курсовых работ и проектов, темы эссе, докладов, рефератов)

3. Комплект билетов (предусматриваются для дисциплин формой промежуточной аттестации которых является экзамен.)