

**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.23 Организация малотоннажных перерабатывающих производств*

**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.**

**ОПК-5: способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции**

**Знать:**

Этап 1: основные формы организации предприятий по производству комбикормов

Этап 2: основные нормы проектирования комбикормовых цехов и заводов малой мощности

**Уметь:**

Этап 1: производить расчет технологического оборудования

Этап 2: производить компоновку и размещение технологического оборудования

**Владеть:**

Этап 1: навыками планирования комбикормового производства

Этап 2: навыками организации комбикормового производства

**ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления**

**Знать:**

Этап 1: основные принципы организации перерабатывающих производств

Этап 2: нормы проектирования предприятий малой мощности по переработки с/х продукции

**Уметь:**

Этап 1: выполнять планировку рабочих мест, и технологических линий

Этап 2: выполнять планировку цехов и корпусов

**Владеть:**

Этап 1: навыками планировки производственных помещений

Этап 2: навыками составления генерального плана перерабатывающего предприятия

**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 и компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ОПК-5 способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Способность использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: основные формы организации предприятий по производству комбикормов Уметь: производить расчет технологического оборудования Владеть: навыками планирования комбикормового производства	Проверка конспектов лекций, тестирование Проверка отчета, устная (письменная) защита

ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту	способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту	Знать: основные принципы организации перерабатывающих производств Уметь: выполнять планировку рабочих мест, и технологических линий Владеть: навыками планировки производственных помещений	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
ОПК-5 способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Способность использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: основные нормы проектирования комбикормовых цехов и заводов малой мощности Уметь: производить компоновку и размещение технологического оборудования Владеть: навыками организации комбикормового производства	Проверка конспектов лекций, тестирование Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов, рефератов
ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту	способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту	Знать: нормы проектирования предприятий малой мощности по переработки с/х продукции Уметь: выполнять планировку цехов и корпусов Владеть: навыками составления генерального плана перерабатывающего предприятия	Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

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

**Таблица 4 - Описание шкалы оценивания**

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
<b>A</b>	<b>Превосходно</b> – 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.	<b>отлично</b> (зачтено)
<b>B</b>	<b>Отлично</b> – 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.	
<b>C</b>	<b>Хорошо</b> – 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.	<b>хорошо</b> (зачтено)

<b>D</b>	<b>Удовлетворительно</b> – 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.	<b>удовлетворительно (зачтено)</b>
<b>E</b>	<b>Посредственно</b> – 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	<b>удовлетворительно (незачтено)</b>
<b>FX</b>	<b>Условно неудовлетворительно</b> – 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.	<b>неудовлетворительно (незачтено)</b>
<b>F</b>	<b>Безусловно неудовлетворительно</b> – 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		
	<b>F(2)</b>	<b>FX(2+)</b>	<b>E(3)*</b>	<b>D(3+)</b>	<b>C(4)</b>	<b>B(5)</b>	<b>A(5+)</b>
	[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 - ОПК-5: способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции. 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: основные формы организации предприятий по производству комбикормов	<p>1. Какие предприятия выделяют по производству комбикормов?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Локальные, специализированные, базовые</li> <li>2. Межхозяйственные, межфермерские, локальные, специализированные+</li> <li>3. Специализированные, межхозяйственные</li> <li>4. Локальные, базовые, территориальные, специализированные</li> </ol> <p>2. Линия производства комбикормов, позволяющая значительно уменьшить объем корма, поступающего к животному, тем самым повышая транспортабельность, срок хранения и поедаемость.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Линия плющения</li> <li>+2) Линия гранулирования</li> <li>3) Линия измельчения соломы</li> <li>4) Линия приготовления БВМД</li> </ol> <p>3. Для чего предназначена линия приготовления БВМД?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) позволяет подготовить к скармливанию зерно бобовых и кукурузы, превращая в хлопья толщиной 0,8-1,5 мм., тем самым повышая вкусовые качества</li> <li>+2) для приготовления добавок из белкового наполнителя</li> <li>3) позволяет получить из тюков соломы сена сечку различной длины</li> <li>4) предлагает возможность значительно уменьшить объём корма</li> </ol> <p>4. Для чего предназначена линия плющения?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>+1) позволяет подготовить к скармливанию зерно бобовых и кукурузы, превращая в хлопья толщиной 0,8-1,5 мм., тем самым повышая вкусовые качества</li> <li>2) для приготовления добавок из белкового наполнителя</li> <li>3) позволяет получить из тюков соломы сена сечку различной длины</li> <li>4) предлагает возможность значительно уменьшить объём корма</li> </ol>
Уметь: производить расчет технологического оборудования	<p>5. По какой формуле определяют общую площадь просеивающей поверхности?</p> <p>+а) <math>F=Q \cdot Gf</math>          б) <math>L=Q \cdot Qa</math>          в) <math>F=Vp \cdot H</math>          г) <math>B=Q \cdot Gt</math></p>
Навыки: планирования комбикормового производства	<p>6. При размещении оборудования на комбикормовых предприятиях, проходы между группами машин должны составлять:</p>

	<p>1) не менее 0,5 м</p> <p>2) не менее 0,6 м</p> <p>3) не менее 0,7 м</p> <p>+4) не менее 0,8 м</p> <p>7. Комбикорма, содержащие повышенное количество протеина, минеральных веществ и микродобавок.</p> <p>1) Белково-витаминно-минеральные добавки</p> <p>+2) Концентраты</p> <p>3) Смеси</p> <p>4) Премиксы</p>
--	---

**Таблица 6.2 - ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления. 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: основные принципы организации перерабатывающих производств	<p>1. Что подразумевает принцип пропорциональности?</p> <p>1) обеспечение движения предмета труда с одного рабочего места на другое без задержек и остановок</p> <p>+2) согласованность продолжительности производительности всех взаимосвязанных подразделений производства</p> <p>3) одновременное выполнение отдельных операций и процессов</p> <p>4) состоит в регулярности и устойчивости хода всего процесса, что обеспечивает производство одинакового или равномерно увеличивающегося количества продукции за равный промежуток времени</p> <p>2. Методы организации производства:</p> <p>1. Поточное и не поточное +</p> <p>2. Непрерывное и прерывное</p> <p>3. Циклическое</p> <p>4. Начальное и завершённое</p> <p>3. Принцип, в котором говорится о одновременном выполнении отдельных операций и процессов:</p> <p>1. Прямоточности</p> <p>2. Ритмичности</p> <p>3. Непрерывности</p> <p>4. Параллельности +</p>
Уметь: выполнять планировку рабочих мест, и технологических линий	<p>4. При комплектовании технологической линии фруктовых соков подбор машин и оборудования должен ориентироваться на производительность</p> <p>+ 1) прессы</p> <p>2) стерилизаторы</p> <p>3) выпарные станции</p> <p>4) варочная аппаратура</p> <p>5) томатно-соковые агрегаты</p> <p>5. Где допускается размещать бытовые помещения для работников холодильника</p> <p>+1) в соседнем помещении</p>

	<p>+2) в общем бытовом корпусе</p> <p>3) вместе с помещением для работников базы предубойного содержания скота</p> <p>4) вместе с помещением для работников базы предубойного содержания скота</p> <p>6. Свободное пространство перед фронтом печи должно составлять</p> <p>+1) 3 м<sup>2</sup></p> <p>2) 1.5 м<sup>2</sup></p> <p>3) 0.8 м<sup>2</sup></p> <p>4) 2.3 м<sup>2</sup></p> <p>7. Пекарни разрешается размещать</p> <p>+1) на первых этажах жилых и производственных зданий, при соответствии требованиям пожарной безопасности</p> <p>+2) в отдельно стоящих зданиях, отгороженных противопожарной стеной</p> <p>3) в цокольных этажах жилых зданий</p> <p>4) в подвальных помещениях</p>
Навыки: планировки производственных помещений	<p>8. При размещении оборудования для переработки плодов и овощей необходимо предусматривать проходы между аппаратами, а также аппаратами и стенами помещений при необходимости кругового обслуживания</p> <p>1) не менее 1.5 м</p> <p>+2) не менее 1.0 м</p> <p>3) не менее 0.3 м</p> <p>4) не менее 0.8 м</p> <p>9. При размещении оборудования для переработки плодов и овощей необходимо предусматривать расстояние между стеной и аппаратом</p> <p>1) не менее 1.5 м</p> <p>2) не менее 1.0 м</p> <p>3) не менее 0.3 м</p> <p>+4) не менее 0.8 м</p>

**Таблица 7.1 - ОПК-5: способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции. Этап 2**

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: основные нормы проектирования комбикормовых цехов и заводов малой мощности	<p>1. Основы организации и ведения технологии комбикормов.</p> <p>2. Структурная схема производства комбикормов с подготовкой каждого компонента в отдельности и дозированием на заключительном этапе.</p> <p>3. Структурная схема производства комбикормов с формированием предварительных смесей компонентов, двухэтапным дозированием.</p> <p>4. Структурная схема производства комбикормов с совместной порционной переработкой сырья.</p>
Уметь: производить компоновку и	5) Правила компоновки и размещения оборудования на предприятиях по производству комбикормов

размещение технологического оборудования	6. Распределение оборудования по этажам производственного здания
Навыки: организации комбикормового производства	<p>7. Правила компоновки и размещения оборудования на предприятиях по производству комбикормов</p> <p>8. Распределение оборудования по этажам производственного здания</p> <p>Методы организации производства:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поточное и не поточное +</li> <li>2. Непрерывное и прерывное</li> <li>3. Циклическое</li> <li>4. Начальное и завершённое</li> </ol> <p>9. Линия производства комбикормов, позволяющая значительно уменьшить объем корма, поступающего к животному, тем самым повышая транспортабельность, срок хранения и поедаемость.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Линия плющения</li> <li>+2) Линия гранулирования</li> <li>3) Линия измельчения соломы</li> <li>4) Линия приготовления БВМД</li> </ol> <p>10. При размещении оборудования на комбикормовых предприятиях, проходы между группами машин должны составлять:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не менее 0,5 м</li> <li>2) не менее 0,6 м</li> <li>3) не менее 0,7 м</li> <li>+4) не менее 0,8 м</li> </ol>

**Таблица 7.2 - ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления. Этап 2**

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: нормы проектирования предприятий малой мощности по переработки с/х продукции	<p>1. Какие требования предъявляются к организации производства кормовой муки животного происхождения и жиров для кормовых и технических целей</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>+1) следует размещать в отдельно стоящем здании</li> <li>+2) следует размещать в здании основного производства при условии полной изоляции от пищевых производств</li> <li>3) следует размещать вне площадки мясоперерабатывающего предприятия</li> <li>4) следует размещать на участке, огражденном сетчатой перегородкой высотой не менее 2 м.</li> </ol> <p>2. Требования к помещению для производства технического альбумина:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>+1) Помещение не должно иметь непосредственного сообщения с цехами, в которых обрабатываются пищевые продукты</li> <li>+2) Помещение разрешается размещать в отдельно стоящем здании</li> <li>3) Помещение должно сообщаться с холодильником</li> </ol>

	<p>+4) Передача технической крови от места сбора на переработку осуществляется по трубопроводу, устройство которого должно обеспечить его промывку и дезинфекцию.</p> <p>3. Требования к организации производства пищевого альбумина</p> <p>1) Передача технической крови от места сбора на переработку осуществляется по трубопроводу, устройство которого должно обеспечить его промывку и дезинфекцию</p> <p>+ 2) Не разрешается производить выработку пищевого альбумина в помещении и на оборудовании, предназначенном для выработки технического альбумина.</p> <p>+3) Отгрузка пищевого альбумина должна производиться из экспедиции пищевой продукции или со склада пищевого альбумина, имеющих выход на платформу пищевой продукции</p> <p>+4) Подаваемый в сушилку пищевого альбумина наружный воздух должен быть предварительно очищен</p>
Уметь: выполнять планировку цехов и корпусов	<p>4. Где допускается размещать бытовые помещения для работников холодильника</p> <p>+1) в соседнем помещении</p> <p>+2) в общем бытовом корпусе</p> <p>3) вместе с помещением для работников базы предубойного содержания скота</p> <p>4) вместе с помещением для работников базы предубойного содержания скота</p>
Навыки: составления генерального плана перерабатывающего предприятия	<p>5. Что входит в состав базы предубойного содержания скота</p> <p>+1) Карантин</p> <p>+2) Бойня</p> <p>+3) Изолятор</p> <p>4) Холодильник</p> <p>6. Что не входит в состав базы предубойного содержания скота</p> <p>1) Карантин</p> <p>2) Бойня</p> <p>3) Изолятор</p> <p>+4) Холодильник</p> <p>7. Какой емкости разрешается проектировать закрытые сиртохранилища</p> <p>+1) не более 2000 м3</p> <p>2) не более 3000 м3</p> <p>3) не более 1000 м3</p> <p>4) не более 10000м3</p>

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

Многообразии изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

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

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
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 (письменная) 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**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) 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	Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

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

**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 искажившие 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.

**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.

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

**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.