

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

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

Б1.В.ДВ.06.01 Введение в специальность

Направление подготовки : 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль подготовки : Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: бакалавр

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

ПК-4 способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

Знания

Этап1: роль ветеринарно-санитарной экспертизы в получении экологически чистых продуктов и пригодности их к использованию для пищевых целей;

Этап2: микробиологические критерии для пищевых продуктов;

Умения

Этап1: правильно ориентироваться в вопросах: существует ли опасность от потребления продукта для здорового человека, микробиология пищевого сырья.

Этап2: правильно ориентироваться во влияние технологической обработки на микрофлору продукта, вероятность и последствия микробной контаминации в процессе производства и хранения продукта;

Навыки

Этап1: теоретическими и практическими знаниями по основным вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных,

Этап2: методами контроля и оценки сырья и готовой продукции,

ПК-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Знания

Этап1: пищевые отравления и пути их профилактики;

Этап2: ветеринарно-санитарные правила промышленной переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях;

Умения

Этап1: дать санитарную оценку продуктам убоя при некоторых болезнях животных и птицы, опасных для здоровья человека;

Этап2: правильно ориентироваться в оценке шести категорий пищевых продуктов, рекомендованных комиссией «Кодекс Алиментариус», которые наиболее часто инкриминированы в пищевых отравлениях при потреблении их.

Навыки

Этап1: навыками самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и готовой продукции.

Этап2: проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

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-4 способностью применять на	Способен применять на практике базовые знания теории и	Знания: роль ветеринарно-санитарной	Проверка конспектов лекций. Устная защита

<p>практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>экспертизы в получении экологически чистых продуктов и пригодности их к использованию для пищевых целей. Умения: правильно ориентироваться в вопросах: существует ли опасность от потребления продукта для здорового человека, микробиология пищевого сырья. Навыки: теоретическими и практическими знаниями по основным вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убой животных,</p>	<p>выполненной работы. Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения.</p>
<p>ПК-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	<p>Знания: пищевые отравления и пути их профилактики; Умения: дать санитарную оценку продуктам убой при некоторых болезнях животных и птицы, опасных для здоровья человека; Навыки: навыками самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, хранением, переработкой и реализацией</p>	<p>Проверка конспектов лекций. Устная защита выполненной работы. Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения.</p>

		мясного сырья и готовой продукции.	
--	--	------------------------------------	--

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-4 способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Знание: микробиологические критерии для пищевых продуктов. Умения: правильно ориентироваться во влияние технологической обработки на микрофлору продукта, вероятность и последствия микробной контаминации в процессе производства и хранения продукта. Навыки: методами контроля и оценки сырья и готовой продукции.	Проверка конспектов лекций. Устная защита выполненной работы. Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения.
ПК-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Знания: ветеринарно-санитарные правила промышленной переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях. Умения: правильно ориентироваться в оценке шести категорий пищевых продуктов, рекомендованных комиссией «Кодекс Алиментариус», которые наиболее часто инкриминированы в пищевых отравлениях при потреблении их. Навыки:	Проверка конспектов лекций. Устная защита выполненной работы. Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения.

		проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.	
--	--	--	--

3. Шкалы оценивания.

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания 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	Критерии оценивания	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.	

С	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все	хорошо (зачтено)
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с	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 - ПК-4 способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.

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: роль ветеринарно-санитарной экспертизы в получении экологически чистых продуктов и пригодности их к использованию для пищевых целей.	1.Определение видовой принадлежности мяса, установление ее фальсификации. Особенности анатомического строения костей и внутренних органов. 2. Органолептический метод определения видовой принадлежности мяса по цвету и конфигурации туш. Физико-химические показатели жира. Качественные реакции на гликоген и реакции преципитации. 3.Требования к работе госветнадзора. 4. требования к транспортировке убойных животных.
Уметь: правильно ориентироваться в вопросах: существует ли опасность от потребления продукта для здорового человека, микробиология пищевого сырья.	5.Пищевое значение яиц. Строение их и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу. 6.Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц. 7.Ветеринарно-санитарные требования при приёмке убое и первичной переработке животных. 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся радиационному воздействию.
Навыки: теоретическими и практическими знаниями по основным вопросам санветэкспертизы продуктов убоя животных.	9.Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Отбор проб. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на доброкачественность. 10. Контроль качества молока по ГОСТу. Базисная жирность молока. 11. Требования к молоку, предъявляемые при закупке. 12.Определение натуральности и санитарного качества молока.

ПК-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы. 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

<p>Знать: пищевые отравления и пути их профилактики;</p>	<p>1.Пищевое значение яиц. Строение их и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу. 2. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. 3.Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц. 4.Продукция, которая должна проходить экспертизу.</p>
<p>Уметь: дать санитарную оценку продуктам убоя при некоторых болезнях животных и птицы, опасных для здоровья человека;</p>	<p>5.Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Отбор проб. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на доброкачественность. 6. Контроль качества молока по ГОСТу. Базисная жирность молока. Требования к молоку, предъявляемые при закупке. Определение натуральности и санитарного качества молока. 7.Виды и сорта пищевого топленого жира. 8.Изменение жира в процессе производства и хранения. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца, пищевого и технического жира.</p>
<p>Навыки: навыками самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и готовой продукции.</p>	<p>9.Основы технологии вареных, полукопченых, варенокопченых и сырокопченых колбас. 10. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинки, кореек, окороков и др. 11.. Пороки колбас. Гигиена упаковки, транспортировки, хранения. 12.Действующие ГОСТы. Ветсанконтроль в колбасном производстве.</p>

Таблица 7 - ПК-4 способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач. 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: микробиологические критерии для пищевых продуктов.</p>	<p>1.Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. 2.Действующая нормативно-техническая документация (Правила, ГОСТы, ТУ и др.). Термины и определения, используемые в ветсанэкспертизе. 3.Показания к бакисследованию мяса. Отбор образцов. Бактериоскопия. Проведение первичного посева. 4.Определение подвижности бактерий. Определение тинкториальных свойств.</p>
<p>Уметь: правильно ориентироваться во влияние технологической обработки на микрофлору продукта,</p>	<p>5.(Бактериоскопия, реакция с серно-кислой медью, определение amino-аммиачного азота, определение рН). Санитарная оценка мяса. 6.Биохимические свойства бактерий. Серологические свойства сальмонелл. 7.Ветеринарно-санитарная оценка при обсеменении туши и органов различными микроорганизмами. 8.Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов</p>

вероятность и последствия микробной контаминации в процессе производства и хранения продукта.	при инфекционных, гельминтозных и незаразных болезнях.
Навыки: методами контроля и оценки сырья и готовой продукции.	9. Исследование мяса на трихинеллез. Отбор проб. Виды трихинеллоскопии. Группой метод трихинеллоскопии. Дифференциальная диагностика. Санитарная оценка при трихинеллезе. 10. Исследование мяса на цистицеркоз. Послеубойная и дифференциальная диагностика. 11. Санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней. 12. Исследование мяса от больных животных, убитых в состоянии агонии и при вынужденном убое. Отбор проб. Органолептические методы. Лабораторные исследования (бактериоскопия, определение рН, пероксидазы, формольная реакция). Санитарная оценка мяса.

ПК-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы. 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: ветеринарно-санитарные правила промышленной переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях.	1. Органолептические методы исследования свежести мяса по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, состоянию жира, внутрикостного мозга, суставных полостей и сухожилий. Проба варкой. 2. Показания к лабораторным исследованиям мяса на свежесть и отбор проб. 3. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть. 4.
Уметь: правильно ориентироваться в оценке шести категорий пищевых продуктов, рекомендованных комиссией «Кодекс Алиментариус», которые наиболее часто инкриминированы в пищевых отравлениях при потреблении их.	5. Строение лимфатической системы, ее особенности у различных видов животных. 6. Топография лимфатических узлов у рогатого скота, свиней и лошадей. 7. (Бактериоскопия, реакция с серно-кислой медью, определение amino-аммиачного азота, определение рН). 8. Исследование мяса от больных животных, убитых в состоянии агонии и при вынужденном убое.
Навыки: проведения ветсанмероприятий	9. Санитарная оценка мяса. 10. Биохимические свойства бактерий. Серологические свойства сальмонелл.

случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.	11.Ветеринарно-санитарная оценка при обсеменении туши и органов различными микроорганизмами. 12.Отбор проб. Органолептические методы. Лабораторные исследования (бактериоскопия, определение рН, пероксидазы, формольная реакция). Санитарная оценка мяса.
--	---

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

Многообразие 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

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
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная защита выполненной работы.
Самостоятельная работа	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения.

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
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная защита выполненной работы.
Самостоятельная работа	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения.
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, 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, защита письменной работы, 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

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 качественное типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественное (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. Перечень вопросов к зачёту.