

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

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

**ФТД.В.01 Товароведение продукции животноводства и сырья**

**Направление подготовки (специальность) 36.03.02 - Зоотехния**

**Профиль подготовки (специализация) Технология производства  
продуктов животноводства**

**Квалификация (степень) выпускника бакалавр**

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

### **ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию**

#### **Знать:**

Этап 1: теоретические основы качества товаров;

Этап 2: химический состав сельскохозяйственной продукции.

#### **Уметь:**

Этап 1: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов;

Этап 2: проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

#### **Владеть:**

Этап 1: применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности;

Этап 2: методами сравнительного анализа потребительских свойств сельскохозяйственных товаров.

### **ОПК-2 способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства**

#### **Знать:**

Этап 1: методологию оценки качества товаров;

Этап 2: факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения.

#### **Уметь:**

Этап 1: проводить анализ причин возникновения дефектов и брака; продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;

Этап 2: обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации сельскохозяйственных товаров

#### **Владеть:**

Этап 1: методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции;

Этап 2: владеть методами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь сельскохозяйственных товаров.

### **ОПК-4 способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных**

#### **Знать:**

Этап 1: требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

Этап 2: методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров.

#### **Уметь:**

Этап 1: определять показатели качества товаров и уровень качества товаров;

Этап 2: применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья.

#### **Владеть:**

Этап 1: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

Этап 2: основными направлениями использования продукции в зависимости от ее качества.

## **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
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	способен к самоорганизации и самообразованию	Знать теоретические основы качества товаров; Уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов; Владеть применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности;	Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ОПК-2 способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства	способен осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства	Знать методологию оценки качества товаров; Уметь проводить анализ причин возникновения дефектов и брака; продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; Владеть методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции;	Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ОПК-4 способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных	способен использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных	Знать требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Уметь определять показатели качества товаров и уровень	Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов. Зачет, с учетом результатов

животных		качества товаров; Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	текущего контроля, в традиционной форме
----------	--	--	---

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	способен к самоорганизации и самообразованию	Знать химический состав сельскохозяйственной продукции. Уметь проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Владеть методами сравнительного анализа потребительских свойств сельскохозяйственных товаров.	Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ОПК-2 способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства	способен осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства	Знать факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения Уметь обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации сельскохозяйственных това-	Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

		ров. Владеть методами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь сельскохозяйственных товаров.	
ОПК-4 способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных	способен использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных	Знать методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров. Уметь применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья. Владеть основными направлениями использования продукции в зависимости от ее качества	Проверка конспектов лекций. Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов. Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

### 3. Шкала 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]	<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 шкал оценивания**

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
------	---------------------	--------------------

<b>А</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>(зачтено)отлично</b>
<b>В</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>С</b>	<b>Хорошо</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой	<b>(но)хорошо</b>
<b>Д</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,	<b>удовлетво рительно</b>
<b>Е</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>(но)удовлетворительно</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>(незачтено)неудовлетворительно</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	
	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 - ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию. 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: теоретические основы качества товаров;	1. Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов. 2. Характеристика убойных животных. 3. Мясная продуктивность
Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов;	1. Основные виды стандартов на животноводческую продукцию 2. Основные нормативные документы, при оценке продукции 3. Контроль качества пищевой продукции
Навыки: применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности;	1. Нормативные документы используемые в молочной промышленности 2. Нормативные документы используемые в мясной промышленности

**Таблица 7 - ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию. 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: химический состав сельскохозяйственной продукции.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок.</li> <li>2.Химический состав, пищевая ценность.</li> <li>3.Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.</li> </ol>
Уметь: проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика и оценка качества кожевенного сырья.</li> <li>2. Товароведная характеристика и оценка качества кишечного сырья.</li> <li>3. Товароведная характеристика и оценка качества ферментного сырья.</li> <li>4. Товароведная характеристика и оценка качества крови.</li> </ol>
Навыки: методами сравнительного анализа потребительских свойств сельскохозяйственных товаров.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий;</li> <li>2.Товароведная характеристика и оценка качества мясных консервов;</li> <li>3.Товароведная характеристика и оценка качества полуфабрикатов</li> </ol>

**Таблица 8 - ОПК-2 способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области 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: методологию оценки качества товаров;	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность.</li> <li>2.Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение животных жиров.</li> </ol>
Уметь: проводить анализ причин возникновения дефектов и брака; продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Морфология и химический состав мясного сырья.</li> <li>2. Виды порчи мяса.</li> <li>3. Различные виды дефектов в пищевой продукции</li> </ol>
Навыки: методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции;	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выявление дефектов и порчи мяса птицы</li> <li>2. Основные принципы, правила и режимы хранения продовольственных товаров</li> <li>3. Товарные потери</li> </ol>

**Таблица 9 - ОПК-2 способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства. Этап 2**

Наименование знаний, умений,	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и
------------------------------	---



навыков и (или) опыта деятельности	(или) опыта деятельности
Знать: факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Товароведение и оценка качества пищевых яиц</li> <li>2. Производство и оценка качества яичного меланжа</li> <li>3. Производство и качество яичного порошка</li> </ol>
Уметь: обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации сельскохозяйственных товаров	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Товароведная классификация и маркировка мяса.</li> <li>2. Сортовая разделка мясных туш</li> </ol>
Навыки: владеть методами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь сельскохозяйственных товаров.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов</li> <li>2. Характеристика убойных животных..</li> </ol>

**Таблица 10 - ОПК-4 способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных. 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: требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Товароведная характеристика и оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы.</li> <li>2. Оценка качества соленых, маринованных, сушеных, вяленых и копченых рыбных продуктов.</li> </ol>
Уметь: определять показатели качества товаров и уровень качества товаров;	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов.</li> <li>2. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.</li> </ol>
Навыки: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья, полуфабрикатов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны, творога.</li> <li>2. Химический состав, пищевая ценность.</li> <li>3. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.</li> </ol>

и готовой продукции;

**Таблица 11 - ОПК-4 способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных. 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: методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Товароведение и экспертиза кисломолочных продуктов</li> <li>2. Товароведение и экспертиза сыра</li> <li>3. Товароведение и экспертиза сливочного масла</li> </ol>
Уметь: применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Органолептическим исследованием</li> <li>2. Определение плотности</li> <li>3. Определение кислотности</li> </ol>
Навыки: основными направлениями использования продукции в зависимости от ее качества	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Неферментативный гидролиз жира.</li> <li>2. Ферментативный гидролиз жира</li> </ol>

**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 12 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 (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение)	Знания, умения и навыки,	Проверка полученных результатов,

индивидуальных, дополнительных творческих заданий) и	сформированные во время самоподготовки	
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

**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	Устная (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных творческих заданий) и	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов,
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.

**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.

**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. Типовые контрольные**