

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
Кафедра агробιοтехнологий

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
« 30 » августа 2019 г., протокол № 1
заведующий кафедрой

_____ М.Г.Курбанова
(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.12 Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства

для студентов по направлению подготовки бакалавриата
Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Разработчик: И.Г. Кулинчик

Кемерово 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	3
1.1 Перечень компетенций	3
1.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования	4
1.3 Описание шкал оценивания	8
1.4 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий	9
2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	10
2.1 Текущий контроль знаний студентов	10
2.2 Промежуточная аттестация	12
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	14

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Перечень компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- **ПК-5** готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

- **ПК-9** готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

1.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Конечными результатами освоения программы дисциплины являются сформированные когнитивные дескрипторы «знать», «уметь», «владеть» (З1, У1, В1, З2, У2, В2, З3, У3, В3), расписанные по отдельным компетенциям. Формирование этих дескрипторов происходит в течение изучения дисциплины по этапам в рамках различного вида занятий и самостоятельной работы.

Таблица 1 – Соответствие этапов (уровней) освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
		1	2	3	4	5	
ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства							
Первый этап (начало формирования) <i>Готов реализовывать технологии хранения продукции растениеводства и животноводства</i>	Владеть: навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства В1	Не владеет	Фрагментарное владение навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но не систематическое владение навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства	Успешное и систематическое владение навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства	Собеседование, реферат, экзаменационные материалы
	Уметь: подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования У1	Не умеет	Фрагментарное умение подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	В целом успешное, но не систематическое умение подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	Успешное и систематическое умение подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	Собеседование, экзаменационные материалы
	Знать: особенности и способы хранения продукции растениеводства и животноводства,	Не знает	Фрагментарные знания об особенностях и способах хранения продукции растениеводства и животноводства,	В целом успешные, но не систематические знания об особенностях и способах хранения продукции	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания об особенностях и способах хранения	Успешные и систематические знания об особенностях и способах хранения продукции	Собеседование, экзаменационные материалы

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
		1	2	3	4	5	
	устройство и работу оборудования для её хранения 31		устройстве и работе оборудования для её хранения	растениеводства и животноводства, устройстве и работе оборудования для её хранения	продукции растениеводства и животноводства, устройстве и работе оборудования для её хранения	растениеводства и животноводства, устройстве и работе оборудования для её хранения	
Второй этап (завершение формирования) <i>Готов реализовывать технологии переработки продукции растениеводства и животноводства</i>	Владеть: навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства В2	Не владеет	Фрагментарное владение навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но не систематическое владение навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства	Успешное и систематическое владение навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства	Собеседование, реферат, экзаменационные материалы
	Уметь: организовывать технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования У2	Не умеет	Фрагментарное умение организовывать технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	В целом успешное, но не систематическое умение организовывать технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	Успешное и систематическое умение организовывать технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	Собеседование, экзаменационные материалы
	Знать: технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу применяемого оборудования 32	Не знает	Фрагментарные знания о технологическом процессе переработки продукции растениеводства и животноводства, устройстве и работе применяемого оборудования	В целом успешные, но не систематические знания о технологическом процессе переработки продукции растениеводства и животноводства, устройстве и работе применяемого оборудования	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания о технологическом процессе переработки продукции растениеводства и животноводства, устройстве и работе применяемого оборудования	Успешные и систематические знания о технологическом процессе переработки продукции растениеводства и животноводства, устройстве и работе применяемого оборудования	Собеседование, экзаменационные материалы

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
		1	2	3	4	5	
ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства							
Первый этап (начало формирования) <i>Готов реализовывать технологии производства овощей, продукции растениеводства и животноводства</i>	Владеть: навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства В1	Не владеет	Фрагментарное владение навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но не систематическое владение навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Успешное и систематическое владение навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Собеседование, реферат, экзаменационные материалы
	Уметь: производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией У1	Не умеет	Фрагментарное умение производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией	В целом успешное, но не систематическое умение производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией	Успешное и систематическое умение производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией	Собеседование, экзаменационные материалы
	Знать: классификацию, устройство и работу оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемые технологии З1	Не знает	Фрагментарные знания о классификации, устройств и работе оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемых технологиях	В целом успешные, но не систематические знания о классификации, устройств и работе оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемых технологиях	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания о классификации, устройств и работе оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемых	Успешные и систематические знания о классификации, устройств и работе оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемых технологиях	Собеседование, экзаменационные материалы

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
		1	2	3	4	5	
					технологиях		
Второй этап (завершение формирования) <i>Готов реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</i>	Владеть: технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе В2	Не владеет	Фрагментарное владение технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе	В целом успешное, но не систематическое владение технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе	Успешное и систематическое владение технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе	Собеседование, экзаменационные материалы
	Уметь: решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства У2	Не умеет	Фрагментарное умение решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но не систематическое умение решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Успешное и систематическое умение решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Собеседование, экзаменационные материалы
	Знать: организацию процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства З2	Не знает	Фрагментарные знания об организации процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	В целом успешные, но не систематические знания об организации процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания об организации процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Успешные и систематические знания об организации процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Собеседование, экзаменационные материалы

Этапы формирования компетенций реализуются в ходе освоения дисциплины, что отражается в тематическом плане дисциплины.

1.3 Описание шкал оценивания

Для оценки составляющих компетенции при **текущем контроле и промежуточной аттестации** используется балльно-рейтинговая система оценок. При оценке контрольных мероприятий преподаватель руководствуется критериями оценивания результатов обучения (таблица 1), суммирует баллы за каждое контрольное задание и переводит полученный результат в вербальный аналог, руководствуясь таблицей 2 и формулой 1.

Таблица 2 – Сопоставление оценок когнитивных дескрипторов с результатами освоения программы дисциплины

Балл	Соответствие требованиям критерия	Выполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	зачтено
4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	
3	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – до 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	60-74,9% от максимального количества баллов	удовлетворительно	
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворительно	не зачтено
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов		

Расчет доли выполнения критерия от максимально возможной суммы баллов проводится по формуле 1:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n m_i k_i}{5 \cdot \sum_{i=1}^n m_i} \cdot 100\% \quad (1)$$

где n – количество формируемых когнитивных дескрипторов;

m_i – количество оценочных средств i-го дескриптора;

k_i – балльный эквивалент оцениваемого критерия i-го дескриптора;

5 – максимальный балл оцениваемого результата обучения.

Затем по таблице 2 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения А (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов зачета являются оценки «зачтено / не зачтено», экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в экзаменационную (зачетную) ведомость (в то числе электронную) и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат, а второй хранится на кафедре.

В случае неявки студента на экзамен (зачет) в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

1.4 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом.

Итоговая оценка определяется на основании таблицы 2.

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

Классическая форма сдачи зачета (собеседование)

Зачет проводится в учебных аудиториях института. Студент случайным образом выбирает билет. Для подготовки к ответу студенту отводится 45 минут. Экзаменатор может задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета по программе дисциплины.

Во время подготовки использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Студент, уличенный в списывании, удаляется из аудитории и в зачетно-экзаменационную ведомость ставится «неудовлетворительно». В случае добровольного отказа отвечать на вопросы билета, преподаватель ставит в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках, выданных преподавателем.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

2.1 Текущий контроль знаний студентов

Комплект вопросов для собеседования

Раздел 1. Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения растительного сырья и продуктов его переработки

1. Перечислите и дайте определения сооружениям, которые применяют для хранения картофеля и овощей.
2. Какие сооружения применяют для хранения зерна?
3. Перечислите технологические приемы хранения пищевых продуктов
4. Какие стадии разработки технической документации вы знаете?
5. Понятие о непрерывной холодильной цепи.
6. Типы зернохранилищ.
7. Классификация холодильного оборудования.
8. Какие транспортные системы используют на перерабатывающих предприятиях?

Раздел 2. Оборудование для приемки и хранения продукции растениеводства

1. Какие основные методы автоматического взвешивания используются для определения массы сыпучих продуктов?
2. Из каких основных элементов состоит механизм весов?
3. Какие типы установок используются для активного вентилирования зерна в складах?
4. Какие требования, предъявляют к зерносушилкам?
5. Какие методы сушки зерна вы знаете?
6. Какие основные способы охлаждения вы знаете?
7. Характеристика хладагентов и теплоносителей.
8. Какие типы сушилок применяются на хлебоприемных предприятиях?

Раздел 3. Вентиляционное оборудование. Типы сооружений для хранения продуктов растениеводства.

1. Вентиляционное оборудование. Классификация, назначение, устройство и принцип работы.
2. Вентиляционные и аспирационные установки.
3. Кондиционеры. Устройства для подогрева воздуха (калориферы).
4. Типовые схемы зерноскладов: с горизонтальными и наклонными полами, бункерные хранилища, склады с аэрожелобами, надувные склады.
5. Хранение зерна в рукавах. Каковы особенности, преимущества и недостатки?
6. Полевое хранение картофеля и овощей.

Темы рефератов

1. Вентиляционные и аспирационные установки.
2. Установки активного вентилирования продукта. Классификация, назначение, устройство и принцип работы.
3. Кондиционеры. Устройства для подогрева воздуха (калориферы). Основы расчеты вентиляционных установок.
4. Классификация и назначение зерносушилок. Основы эксплуатации и техники безопасности.
5. Устройство и принцип действия шахтных, барабанных, кассетных, рециркуляционных зерносушилок.
6. Теплогенераторы. Разгрузители. Охладительные колонки. Основы эксплуатации и техники безопасности.
7. Холодильные агенты и хладоносители. Способы получения низких температур.
8. Классификация и назначение холодильных установок.
9. Компрессорные, абсорбционные, сорбционные и парожетторные холодильные машины. Устройство и работа.
10. Рефрижераторы. Назначение, классификация. Устройство и работа
11. Назначение и классификация элеваторов. Типовые схемы элеваторов.

12. Конструкции силосов и их расположение. Загрузка и разгрузка силосов.
13. Особенности вентилирования зерна в силосах. Автоматизация и контроль на элеваторе. Меры безопасности.
14. Типовые схемы зерноскладов: с горизонтальными и наклонными полами, бункерные хранилища, склады с аэрожелобами, надувные склады.
15. Механизация работ в зерноскладах. Активное вентилирование зерна.
16. Хранение зерна в рукавах. Особенности, преимущества и недостатки.
17. Особенности устройства буртов и траншей.
18. Стационарные хранилища.
19. Классификация, назначение и строительно-конструктивные особенности.
20. Особенности техники хранения плодоовощной продукции в холодильниках с регулируемой газовой средой (РГС)

2.2 Промежуточная аттестация

Вопросы к собеседованию

1. Какие основные функции предприятий элеваторной промышленности?
2. Понятие о непрерывной холодильной цепи.
3. Типы зернохранилищ.
4. Классификация холодильного оборудования.
5. Каковы правила для формирования крупных однородных партий зерна и семян на хлебоприемных предприятиях?
6. Какие транспортные системы используют на перерабатывающих предприятиях?
7. Какие виды хранилищ имеются для картофеля, плодов и овощей?
8. Какие основные методы автоматического взвешивания используются для определения массы сыпучих продуктов?
9. Из каких основных элементов состоит механизм весов?
10. Какие типы установок используются для активного вентилирования зерна в складах?
11. Какие требования, предъявляют к зерносушилкам?
12. Какие методы сушки зерна вы знаете?
13. Какие основные способы охлаждения вы знаете?
14. Характеристика хладагентов и теплоносителей.
15. Какие типы сушилок применяются на хлебоприемных предприятиях?
16. Какие требования, предъявляются к участку для строительства зернохранилищ?

17. Какова классификация технологических линий для приемки и обработки зерна в потоке?
18. Каковы параметры работ заготовительных элеваторов?
19. Опишите работу базисных и перевалочных зернохранилищ.
20. Каковы характеристики портовых и производственных зернохранилищ?
21. Классификация и основные показатели зерновых складов.
22. Типы складов и механизация.
23. Какие типы механизированных башен Вы знаете?
24. Устройство для газации зерна в силосах.
25. Какие типы рабочих зданий элеваторов Вы знаете?
26. Как размещается транспортное и технологическое оборудование на элеваторе?
27. Типы силосных корпусов. И их характеристика.
28. Современные приемные устройства и их характеристика.
29. Какие взрывопожаробезопасные требования предъявляют к хранилищам?
30. Типы силосных корпусов и их характеристика.
31. Чем отличаются комплексы от хранилищ?
32. Как устроен холодильник для хранения плодов?
33. Каковы особенности эксплуатации холодильников с РГС?
34. Как устроены транспортные холодильные средства, каков принцип их работы? (автомобильный рефрижератор)
35. Как устроена линия товарной обработки плодов ЛТО-3А?
36. Какие имеются системы регулирования и поддержания режима хранения плодов и овощей в хранилищах?
37. Почему нельзя совместно хранить лук различного назначения?
38. В чем заключается подготовка хранилищ и холодильников к приему нового урожая?
39. Какие способы охлаждения холодильных камер существуют?
40. Основное оборудование теплиц.

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Оценка знаний по дисциплине проводится с целью определения уровня освоения предмета, включает:

- лекции;
- практические работы;
- реферат.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям таблицы 1.

Оценка качества подготовки по результатам самостоятельной работы студента ведется:

- 1) преподавателем – оценка глубины проработки материала, рациональность и содержательная ёмкость представленных интеллектуальных продуктов, наличие креативных элементов, подтверждающих самостоятельность суждений по теме;
- 2) группой – в ходе обсуждения представленных материалов;
- 3) студентом лично – путем самоанализа достигнутого уровня понимания темы.

По дисциплине предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности студента с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);
- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем того, как студент работал в течение семестра. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – экзамена (зачета).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том посредством испытания в форме экзамена (зачета).

Для оценки качества подготовки студента по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Последняя представляется в балльном исчислении согласно таблице 2.

Защита практической работы производится студентом в день ее выполнения в соответствии с учебным расписанием. Преподаватель проверяет правильность выполнения практической работы студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования или тестирования.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. К зачету допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – собеседование, реферат, задание для самостоятельной работы.