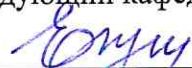


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
Кафедра биотехнологий и производства продуктов питания

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
« 25 » 10 2022 г., протокол № 4
заведующий кафедрой

_____ Е.А. Егушова
(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.03.03 МОДУЛЬ 3. КАЧЕСТВО, БЕЗОПАСНОСТЬ И СЕРТИФИКАЦИЯ КОРМОВ

для студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
Профиль Инновационные биотехнологии

Разработчик: Егушова Е.А.

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
1.2 Описание шкал оценивания.....	8
1.3 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.....	11
2.3 Типовой вариант зачетного тестирования.....	12
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	15

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-10 Способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;

ПК-2 Готовность обосновывать режимы хранения и реализовывать технологии хранения сельскохозяйственной продукции;

ПК-4 Готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

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), 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	Критерии оценивания результатов обучения				
	1	2	3	4	5
ПК-10 Способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)				
	Владеть: навыками использования регламента технологического процесса в производственной деятельности В1	Не владеет	Фрагментарные навыки владения использованием регламента технологического процесса в производственной деятельности	В целом успешные, но не систематические навыки использования регламента технологического процесса в производственной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные проблемы владения навыками использования регламента технологического процесса в производственной деятельности
Первый этап (начало формирования) <i>Демонстрирует знания регламента технологического процесса, технических средств для измерения</i>	Уметь: применять технические средства для контроля и определения параметров технологического процесса, свойств сырьевой продукции У1	Не умеет	Фрагментарное умение применять технические средства для контроля и определения параметров технологического процесса, свойств сырьевой продукции	В целом успешные, но содержащие отдельные проблемы умения применять технические средства для контроля и определения параметров технологического процесса, свойств сырьевой продукции	Успешное систематическое умение применять технические средства для контроля и определения параметров технологического процесса, свойств сырьевой продукции
Знать: основные свойства сырья и готовой продукции, устройство и принцип работы технических средств для измерения и контроля параметров технологического процесса, свойств сырьевой и готовой продукции, виды	Знать: основные свойства сырья и готовой продукции, устройство и принцип работы технических средств для измерения и контроля параметров технологического процесса, свойств сырьевой и готовой продукции, виды	Не знает	Фрагментарные знания основных свойств сырья и готовой продукции, устройства и принципа работы технических средств для измерения и контроля параметров технологического процесса, свойств сырьевой и готовой продукции, видов технологического	В целом успешные, но не систематические знания основных свойств сырьевой и готовой продукции, устройства и принципа работы технических средств для измерения и контроля параметров технологического процесса, свойств сырьевой и готовой продукции, видов и структуры	Успешное систематическое знание основных свойств сырьевой и готовой продукции, устройства и принципа работы технических средств для измерения и контроля параметров технологического процесса, свойств сырьевой и готовой продукции, видов и структуры

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций) и структуру технологического регламента 31	Критерии оценивания результатов обучения			
		1	2	3	4
			регламента	технологического регламента	технологического регламента
					5

ПК-2 Готовность обобщать режимы хранения и реализовывать технологии хранения сельскохозяйственной продукции

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения			
		1	2	3	4
Третий этап (завершение формирования) <i>Способен провести товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции</i>	Владеть: методами проведения и анализа результатов товароведческой экспертизы В3	Не владеет	Фрагментарное владение методами проведения и анализа результатов товароведческой экспертизы	В целом успешное, но не систематическое владение методами проведения и анализа результатов товароведческой экспертизы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение методами проведения и анализа результатов товароведческой экспертизы
	Уметь: обосновывать выбор методов и способов проведения товароведческой экспертизы У3	Не умеет	Фрагментарное умение обосновывать выбор методов и способов проведения товароведческой экспертизы	В целом успешное, но не систематическое умение обосновывать выбор методов и способов проведения товароведческой экспертизы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение обосновывать выбор методов и способов проведения товароведческой экспертизы
	Знать: методы и способы проведения товароведческой экспертизы З3	Не знает	Фрагментарные знания методов и способов проведения товароведческой экспертизы	В целом успешные, но не систематические знания методов и способов проведения товароведческой экспертизы	В целом успешные, но содержащее отдельные пробелы знания методов и способов проведения товароведческой экспертизы

ПК-4 Готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения			
		1	2	3	4
Первый этап (начало формирования)	Владеть: навыками оценки качества и	Не владеет	Фрагментарное владение навыками оценки качества	В целом успешное, но не систематическое владение	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение
					5

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения				
		1	2	3	4	5
<i>Демонстрирует знания основных аспектов безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативной и законодательной базы, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья</i>	<p>безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на основе нормативной и законодательной базы</p> <p>В1</p> <p>Уметь: применять нормативную и законодательную базу для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>У1</p> <p>Знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>З1</p> <p>Не знает</p>	и безопасности сырья и продуктов его переработки на основе нормативной и законодательной базы	навыками оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на основе нормативной и законодательной базы	владение навыками оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на основе нормативной и законодательной базы	качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на основе нормативной и законодательной базы	
<i>Второй этап (продолжение формирования) Способен рационально и эффективно использовать современные методы определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</i>	<p>Владеть: навыками рационального использования современных методов для определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>В2</p> <p>Уметь: использовать современные методы определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Не владеет</p>	Фрагментарное владение навыками рационального использования современных методов для определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В целом успешные, но не содержащие отдельные знания и показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативную и законодательную базу для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Успешное и систематическое знание показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
<i>Успешное и систематическое владение навыками рационального использования современных методов для определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</i>	<p>Успешное и систематическое владение навыками рационального использования современных методов для определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Успешное и систематическое</p>	Успешное и систематическое владение навыками рационального использования современных методов для определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Успешное и систематическое владение навыками рационального использования современных методов для определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Успешное и систематическое владение навыками рационального использования современных методов для определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Успешное и систематическое владение навыками рационального использования современных методов для определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения				
		1	2	3	4	5
<i>сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</i>	сырья и продуктов его переработки У2	сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	продуктов его переработки
	Знать: современные методы определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки 32	Фрагментарные знания современных методов и определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В целом успешные, но не систематические знания современных методов определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания современных методов определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Успешное и систематическое знание современных методов определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	

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

1.2 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 1 и формулой 1.

Таблица 1 – 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 1 (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».

1.3 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 1.

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

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. Нормативно-правовое регулирование обращения кормов и кормовых добавок

1. Основные нормативные документы качества кормов и кормовых добавок.
2. Основные нормативные документы безопасности кормов.
3. Основные нормативные документы безопасности кормовых добавок.

Раздел 2. Контроль качества и безопасности сырья при производстве кормов и кормовых добавок

1. Основные методы испытаний химической безопасности кормов и кормовых добавок.
2. Основные методы испытаний микробиологической безопасности кормовых средств.
3. Основные методы испытаний механической безопасности кормов.
4. Основные методы испытаний радиационной безопасности кормов и кормовых добавок.
5. В чём заключается сущность методов определения пестицидов и радионуклидов?
6. Санитарный контроль за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды.
7. Сущность методов радиологического контроля качества кормов.
8. Методы определения витаминной питательности кормов.
9. Методы определения минеральной питательности кормов.
10. Сущность метода определения содержания сырой клетчатки в кормах.
11. Органолептические и физико-химические показатели качества кормового зерна. Методы испытаний.
12. Определение зараженности и загрязненности отрубей вредителями.
13. Контроль качества сырья и технологического процесса производства премиксов.
14. Требования к отбору проб кормов.

Раздел 3. Сертификация кормов и кормовых добавок

1. Идентификация кормов и кормовых добавок.
2. Виды идентификации кормов.
3. Основные средства идентификации. Критерии идентификации.

4. Ветеринарно-санитарный контроль качества кормовых добавок.
5. Методы ветеринарно-санитарного контроля кормов и кормовых добавок.
6. Ветеринарно-санитарный контроль качества кормов и кормовых добавок в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.

2.2 Промежуточная аттестация

Вопросы для собеседования

1. Ветеринарно-санитарный контроль качества кормовых добавок.
2. Приемка, отбор проб для ветеринарно-санитарного контроля кормов и кормовых добавок.
3. Методы ветеринарно-санитарного контроля кормов и кормовых добавок.
4. Ветеринарно-санитарный контроль качества кормов и кормовых добавок в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.
5. Идентификация кормов и кормовых добавок.
6. Основные нормативные документы качества кормов и кормовых добавок.
7. Безопасность кормов и кормовых добавок.
8. Определение экологических, химических показателей безопасности кормов и кормовых добавок.
9. Определение механических, микробиологических показателей безопасности кормов и кормовых добавок.
10. Определение радиационной, биологической безопасности кормов и кормовых добавок.
11. Основные нормативные документы безопасности кормов.
12. Основные нормативные документы безопасности кормовых добавок.
13. Виды идентификации кормов.
14. Основные средства идентификации. Критерии идентификации.
15. Фальсификация кормов и ее виды.
16. В чём заключается безопасность кормов и кормовых добавок?
17. Виды безопасности кормов.
18. Основные методы испытаний химической безопасности кормов и кормовых добавок.
19. Основные методы испытаний микробиологической безопасности кормовых средств.
20. Основные методы испытаний механической безопасности кормов.
21. Основные методы испытаний радиационной безопасности кормов и кормовых добавок.

22. В чём заключается сущность методов определения пестицидов и радионуклидов?
23. Санитарный контроль за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды.
24. Сущность методов радиологического контроля качества кормов.
25. Методы определения витаминной питательности кормов.
26. Методы определения минеральной питательности кормов.
27. Сущность метода определения содержания сырой клетчатки в кормах.
28. Органолептические и физико-химические показатели качества кормового зерна. Методы испытаний.
29. Определение качества отрубей (цвет, запах, вкус).
30. Определение зараженности и загрязненности отрубей вредителями.
31. Контроль качества сырья и технологического процесса производства премиксов.
32. Технические требования к пищевой поваренной соли.
33. Технические требования фосфата кальция.
34. Технические требования на дрожжи кормовые.
35. Технические требования к витамину В₁₂ (кормовой).
36. Технические требования на жир животный кормовой.
37. Технические требования на жмых и шрот подсолнечный.
38. Требования к зерну кукурузы при заготовках и поставках.
39. Требования к качеству комбикормов.
40. Требования к отбору проб кормов.

2.3 Типовой вариант зачетного тестирования

1. Какой показатель качества определяется при анализе кормовых продуктов мукомольного и крупяного производства – в каждой партии
 - А. Магнетитная примесь
 - Б. Крупность
 - В. Сырой протеин
 - Г. Зараженность вредителями хлебных запасов
2. Какой показатель качества определяется при анализе зерна – выборочно
 - А. Зараженность вредителями хлебных запасов
 - Б. Сорная примесь
 - В. Натура для овса и ячменя
 - Г. Сырая клетчатка
3. Какой специфический показатель качества определяется при анализе хлопкового шрота
 - А. Свободный госсипол

- Б. Афлатоксины
- В. Рицин
- Г. Активность уреазы

4. Какова периодичность контроля эффективности работы очистительных и шелушильных машин

- А. Не менее двух раз в смену
- Б. Один раз в смену
- В. Один раз в сутки
- Г. Через каждые 2 ч работы

5. Каково содержание сырой клетчатки в продукте, полученном из овса

- А. До 4,5%
- Б. До 3,5%
- В. До 5,3%
- Г. До 4,0%

6. Какова периодичность контроля процесса гранулирования

- А. Через каждые 2 ч работы
- Б. Один раз в смену
- В. Не менее двух раз в смену
- Г. Через каждый 1 ч работы

7. Какой основной параметр контролируется при производстве БВД

- А. Влажность
- Б. Металломагнитная примесь
- В. Зараженность вредителями
- Г. Крупность

8. Как отбираются точечные пробы рассыпных и гранулированных комбикормов с автомобильного транспорта.

- А. Из трех различных мест
- Б. Из пяти различных мест
- В. Из семи различных мест
- Г. Из десяти различных мест

9. Какая проба используется для анализов показателей качества комбикормов

- А. Среднесуточная
- Б. Объединенная
- В. Точечная
- Г. Средняя

10. Какова периодичность определения технологических показателей качества комбикормов

- А. Выборочно
- Б. Выборочно в среднесменных пробах

- В. Через каждые 2 ч работы и в среднесменных пробах
- Г. В среднесменных пробах

11. Какой из перечисленных показателей не относится к показателям, характеризующим безопасность комбикормовой продукции.

- А. Сорная примесь
- Б. Токсичность
- В. Общая бактериальная обсемененность
- Г. Патогенная микрофлора

12. Какой из перечисленных показателей определяется в готовой продукции выборочно.

- А. Сырая клетчатка (для некоторых видов животных)
- Б. Фосфор, кальций (в комбикормах для птицы)
- В. Зола, не растворимая в 10%-ной соляной кислоте (песок)
- Г. Поваренная соль

13. Какова периодичность проведения анализов показателей качества – по усмотрению

- А. Не реже двух раз в месяц
- Б. Не реже одного раза в месяц
- В. Ежемесячно
- Г. Один раз в квартал

14. Какова периодичность контроля влажности комбикорма

- А. Один раз в сутки
- Б. Один раз в смену
- В. Один раз в 15 дней
- Г. Через каждые 2 ч работы

Ключ:

1. Г	2. В	3. А	4. Б	5. В
6. А	7. Г	8. Б	9. Г	10. В
11. А	12. Б	13. Б	14. В	

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

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

- практические работы.

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 – другая форма контроля (собеседование).

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

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 1.

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 другой форме контроля (собеседование) допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – практические занятия, тестирование.