

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кузбасский аграрный университет В.Н Палецкого»  
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ  
Директор агроколледжа  
Шайдуллин  
19.01.2024



# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УП 03.01. Учебная практика

для студентов очной формы по направлению подготовки средне профессиональное образование

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Разработчик:  
Ермоленко В.А.

Кемерово 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ .....</b>	<b>3</b>
<b>1.1 Перечень компетенций .....</b>	<b>3</b>
<b>1.2 Описание шкал оценивания .....</b>	<b>3</b>
<b>1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий.....</b>	<b>4</b>
<b>2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....</b>	<b>5</b>
<b>2.1 Текущий контроль знаний студентов.....</b>	<b>5</b>
<b>2.2 Промежуточная аттестация .....</b>	<b>8</b>
<b>3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ .....</b>	<b>13</b>

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

## 1.1 Перечень компетенций

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Проводить организационно – технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

## 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 2 и формулой 1.

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

Балл	твие требованиям критерия	ыполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	
4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	зачтено

	требований критерия			
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	удовлетворительн о	
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворител ьно	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 A (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.

Свой фактический рейтинг студент может отслеживать в системе электронного обучения Кузбасского ГАУ (журнал оценок) <http://moodle.ksai.ru>. При возникновении спорной ситуации, оценка округляется в пользу студента (округление до десятых).

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.

### **Классическая форма сдачи экзамена (собеседование)**

Экзамен 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.

### **Экзаменационное тестирование**

Экзаменационное тестирование проводится в день экзамена в формате компьютерного тестирования в системе электронного обучения <http://moodle.ksai.ru>.

Для проведения тестирования выделяется аудитория, оснащенная компьютерами с доступом в сеть интернет. В ходе выполнения теста использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Результаты студента, нарушившего правила проведения экзаменационного тестирования, аннулируются. Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем, при проверке черновые записи не рассматриваются.

Проверка теста выполняется автоматически, результат сообщается студенту сразу после окончания тестирования.

Итоговый тест состоит из 30 вопросов, скомпонованных случайным образом. Время тестирования 40 минут.

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**

1. Роль биохимического и спектрального анализа в системе управления качества продукции.

2. Задачи и цели биохимического и спектрального анализа

- 3.Современные физико-химические (инструментальные) методы анализа сырья и продукции в виноделии.
- 4.Виды анализов и их классификация.
- 5.Оборудование лаборатории.
- 6.Контроль качества воды (физические и химические свойства) для технологических нужд в пищевой промышленности.
- 7.Законодательная и нормативная база контроля качества продукции.
- 8.Общие правила приготовления и хранения растворов.
- 9.Биохимический и спектральный анализа при приемке сырья, компонентов и материалов.
- 10.Классификация сенсорной оценки и текстуры продуктов в виноделии.
- 11.Отбор проб и подготовка их к исследованию.
- 12.Принципы системы ХАССР.
- 13.Карта метрологического обеспечения технологического процесса приемки сырья-винограда.
- 14.ГОСТ 32030-2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия
- 15.ГОСТ 32000-2012 «Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта».
- 16.Методики определения нейтрализующих веществ и фальсификации винной продукции.
- 17.Определение критических точек технологического процесса при производстве вина.
- 18.Карта метрологического обеспечения технологического процесса виноделия.
- 19.Балльная оценка качества вин.
- 20.Карта метрологического обеспечения технологического процесса при производстве соков.
- 21.Балльная оценка качества соков.
- 20.Контроль растворов, применяемых для анализов, порядок хранения реактивов.
- 21.Контроль режима и качества мойки технологического оборудования.
- 22.Оценка уровня качества виноградного сусла.
- 23.Морфология и химические свойства вина.
- 24.Карта метрологического обеспечения технологического процесса производства сусла.
- 27.Основные показатели качества вина.
- 28.Органолептическая оценка вина.
- 29.Оценка качества сырья при производстве вина.
- 30.Оценка качества готового вина.
- 31.Правила отбора проб для оценки качества плодоовощных консервов по ГОСТ 26313.
- 32.Определение массовой доли сухих веществ (ГОСТ 28562-90) в плодовых и ягодных консервах.
- 33.Метод определения объемной доли этилового спирта (по ГОСТ Р51653- 2000) в винах.
- 34.Методы определения массовой концентрации титруемых кислот (по ГОСТ Р 51621-2000).
- 35.Оценка качества винограда. Физико-технологические свойства винограда.

### **Критерии оценки:**

– оценка «отлично» выставляется студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала и дополнительной литературы, проявившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании материала.

– оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание материала, освоившему основную рекомендованную литературу, показавшему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и пополнению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

– оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе, но обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя.

– оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, показавшему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без подготовки по данной дисциплине.

### **Комплект вопросов к зачету**

1. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции.
2. Классификация показателей качества.
3. Градация качества.
4. Дефекты продукции.
5. Методы определения показателей качества продукции.
6. Классификация методов.
7. Формы выражения оценок качества.
8. Оценка качества разнородной продукции с помощью индексов.
9. Методы оценки уровня качества.
10. Контроль качества. Разновидности контроля.
11. Контрольный листок.
12. Гистограмма.
13. Диаграмма разброса (рассеивания).
14. Диаграмма Парето.
15. Причинно-следственная диаграмма.
16. Графики и контрольные карты.
17. Понятия о статистических методах контроля качества.
18. Простые статистические методы.
19. Сложные статистические методы.
20. Статистические методы для нечисловых значений и числовых данных о качестве.
21. Порядок отбора выборок штучной продукции.
22. Определение грубых ошибок наблюдений.
23. Построение эмпирического распределения и определение его основных статистических характеристик.
24. Оценка сходимости эмпирического распределения с теоретическим.
25. Точность статистических оценок и доверительные интервалы.
26. Планирование экспериментов по определению объема выборки.
27. Допуски и точность технологического процесса.
28. Оценка постоянства величины мгновенного рассеивания в пределах одной партии изделий.
29. Оценка наличия систематического смещения центра рассеивания в пределах одной партии изделий.
30. Корреляционный анализ.
31. Регрессионный анализ.
32. Статистический приемочный контроль по альтернативному признаку.
33. Оценка качества продукции при контроле по нескольким альтернативным

признакам.

34. Статистический приемочный контроль по количественному признаку.
35. Общие перспективы развития. Аспекты качества в отрасли.
36. Понятие и классификация методов и средств управления качеством.
37. Организационно-распорядительные методы и средства УК.
38. Экономические методы и средства УК.
39. Социально-психологические методы и средства УК.
40. Технологические методы и средства УК.
41. Методы и инструменты творческого поиска для УК.
42. Диверсифицированные методы УК.
43. Применение методов и средств УК на этапах жизненного цикла.

### **Критерии оценки:**

– оценка «зачтено» выставляется студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала, проявившему творческие способности в изложении материала по вопросу;

– оценка «незачтено» ставится студенту, показавшему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний.

## **2.2 Промежуточная аттестация Комплект вопросов к зачету с оценкой**

1. Определение понятия пива, в рамках действующего в России законодательства: Федеральный закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ, ГОСТ 31711-2012 «Пиво. Общие технические условия». Основное и вспомогательное сырьё для производства пива.

2. Ячмень. Группы и сорта. Строение ячменного зерна. Основной химический состав. Требования к пивоваренному ячменю.

3. Хмель. Основные сорта и разновидности. Строение хмелевой шишки. Состав и свойства компонентов хмеля. Требования к пивоваренному хмелю.

4. Пивоваренные дрожжи. Строение и состав дрожжевой клетки. Обмен веществ дрожжевой клетки. Характеристики пивоваренных дрожжей. Технологические различия при сбраживании дрожжей верхового и низового брожения.

5. Основные требования к воде для пивоварения. Способы улучшения состава воды. Насоложенное сырьё в пивоваренном производстве.

6. Солод. Понятие. Основные виды. Краткая характеристика основных этапов производства солода. Применение различных типов солода для приготовления различных типов пива.

7. Солод. Понятие. Сушка и хранение ячменя. Замачивание ячменя. Процессы, происходящие при замачивании. Способы замачивания ячменя.

8. Солод. Понятие. Проращивание ячменя. Процессы, происходящие при проращивании. Способы проращивания. Сушка солода.

9. Солод. Сушка солода. Процессы, происходящие при сушке солода. Дробление солода. Способы сушки дробления солода.

10. Затирирование. Понятие процесса. Превращения веществ при затирировании. Способы затирирования. Гидромуль затора. Температура начала затирирования.

11. Фильтрация затора. Понятие процесса. Последовательность операций при работе на фильтр-чане. Пивная дробина пути использования.

12. Кипячение суслу. Понятие процесса. Процессы, происходящие при кипячении суслу. Технология кипячения суслу. Внесение хмеля.

13. Основное оборудование варочного цеха. Варочные агрегаты мини-пивзаводов

ресторанного типа. Факторы, оказывающие влияние на выход экстракта в варочном цехе.

14. Характеристика технологических операций перекачки и отделение взвесей горячего сусла. Охлаждение и подготовка сусла к брожению. Компонировка оборудования линии охлаждения сусла.

15. Брожение пива. Понятие процесса. Метаболизм дрожжей. Влияние на дрожжи различных факторов. Флокуляция дрожжей. Бродильные чаны и оснащение бродильного отделения.

16. Классическое брожение. Характеристики процесса. Оснащение открытого бродильного отделения. Главное брожение в открытых чанах. Сбор дрожжей из чана

17. Созревание пива при классическом способе производства. Процессы, протекающие при созревании пива в танках традиционной конструкции. Устройство классического отделения дображивания.

18. Брожение и созревание в цилиндрических танках (ЦКТ). Установка и расположение ЦКТ. Виды брожения и созревания в ЦКТ. Технологические режимы ведения процесса брожения и созревания в цилиндрических танках.

19. Фильтрация пива. Виды фильтрации. Виды фильтров. Тонкость фильтрации. Тангенциально-поточное фильтрация.

20. Стабилизация пива. Биологическая стабилизация пива. Коллоидная стабилизация пива.

21. Характеристика процесса карбонизации пива. Вкусная стойкость пива.

22. Основные этапы розлива пива в стеклянные и ПЭТ бутылки. Основное технологическое оборудование и его компоновка.

23. Основные этапы розлива пива в банки и кеги. Основное технологическое оборудование и его компоновка.

24. Химический состав пива и его основные органолептические показатели. Типы пива и их особенности.

25. Основные отходы пивоваренного производства. Пути минимизации образования. Современные направления утилизации.

### **Критерии оценки:**

– оценка «зачтено» выставляется студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала, проявившему творческие способности в изложении материала по вопросу;

– оценка «незачтено» ставится студенту, показавшему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний.

### **Комплект тестовых заданий**

#### **Вариант 1**

1. Соблюдение точного соответствия технологического процесса изготовления детали требованиям технологической и конструкторской документации - это ...

1. технологическая дисциплина
2. трудовая дисциплина
3. производственная дисциплина

2. Укажите три правильных ответа: основные признаки нарушения технологической дисциплины.

1. отступление от технологического процесса изготовления
2. отступление от чертежа
3. отступление от нормативных документов на изготовление

4. отступление от норм рабочего дня
  5. отступление от соблюдения правил внутреннего распорядка на рабочем месте
3. Предупреждение возможных нарушений технологического процесса, исключение производственного брака, предупреждение производственного травматизма, повышение культуры производства, повышение качества продукции, предотвращение выхода из строя оборудования и оснастки представляет собой ...
1. цель контроля технологической дисциплины
  2. цель контроля производственной дисциплины
  3. цель контроля трудовой дисциплины
4. Укажите сроки проведения контроля технологической дисциплины.
1. 1 раз в неделю
  2. Ежедневно
  3. 1 раз в месяц
  4. 1 раз в квартал
  5. 1 раз в год
5. Укажите четыре правильных ответа: кто осуществляет контроль за соблюдением технологической дисциплины?
1. Мастер
  2. Старший мастер
  3. Технолог
  4. Контролер
  5. Начальник производства
  6. Руководитель предприятия
6. В каком документе отражаются результаты контроля за соблюдением технологической дисциплины?
1. Варианты ответов
  2. В специальном журнале
  3. В журнале регистрации инструктажа
  4. В журнале выдачи спецодежды
  5. В отдельной тетради
  6. В технологической документации

## **Вариант 2**

1. Принцип «Организация, ориентированная на потребителя» означает:
1. что организация должна понимать и выполнять требования потребителей;
  2. что организация должна выпускать современную эффективную продукцию;
  3. что организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции.
2. Принцип «Роль руководства» означает, что:
1. на предприятии должно быть умелое руководство.
  2. Руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации.
  3. Руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации.
3. Принцип «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:

1. эти отношения повышают способность обеих сторон создавать ценность
  2. на основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции
  3. достигается повышение степени готовности организации выпускать нужную поставщику продукцию
4. Принцип «Постоянное улучшение» означает, что:
1. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
  2. необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации
  3. непрерывное улучшение является постоянной целью организации
5. Принцип «Подход как к процессу» означает, что:
1. необходимо выявлять процессы коммерческой деятельности предприятия
  2. желаемый результат более продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом
  3. организация должна управлять всеми бизнес- процессами изготовления продукции
6. Принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:
1. предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес- процессов
  2. подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции
  3. управление системой взаимосвязанных процессов способствует повышению эффективности организации
7. Составной частью механизма управления качеством продукции является:
1. политика предприятия в области новой продукции
  2. система менеджмента качества
  3. система контроля качества продукции
8. Система менеджмента качества создается для:
1. реализации политики предприятия в области качества
  2. объединения целей в области качества структурных подразделений организации
  3. реализации целей организации, обеспечивающих решение его стратегических задач в области качества
9. Механизм управления качеством включает:
1. издержки предприятия
  2. задачи стратегического планирования
  3. реализацию продукции
10. Политика предприятия в области качества формируется:
1. руководством предприятия
  2. Советом директоров предприятия
  3. Нанятым квалифицированным менеджером

#### **Критерии оценки:**

- «отлично» 91% - 100 %
- «хорошо» 81% - 90%
- «удовлетворительно» 71% - 80%

«неудовлетворительно» менее 70%

### **Критерии оценивания решения практического задания**

*На «отлично»* Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.

*Оценка «хорошо»* выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на практический вопрос или допустил небольшие погрешности в ответе.

*Оценка «удовлетворительно»* выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы практического задания. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задание на практике.

*Оценка «неудовлетворительно»* выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению практического задания. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов задания и не сможет справиться с решением подобного задания на практике.

### **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 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 экзамену допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – практические занятия, задание для самостоятельной работы, собеседование, коллоквиум.