

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.08.2023 15:29:13
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaedebeea849

Приложение 1

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине Мембранные технологии в производстве продуктов питания

Уровень образования

магистратура

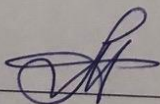
Направление подготовки магистратуры

19.04.02 – «Продукты питания из
растительного сырья

Профиль направления подготовки

Процессы и аппараты пищевых производств

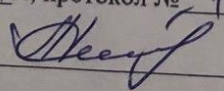
Разработчик



к.т.н., доц. М.Н.Исламов

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОПиТ
«М» 09 2021 г., протокол № 1

Зав. кафедрой



д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

г. Махачкала 20 21

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
 - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
 - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
 - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
 - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
 - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
 - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Мембранные технологии в производстве продуктов питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья».

Рабочей программой дисциплины «Мембранные технологии в производстве продуктов питания» предусмотрено формирование следующей компетенции:

ПК-3 – Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства приведены в таблице 2.1.

2.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем
ПК-3 – Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения	ПК-3.3. Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья	- знает и может использовать технологии производства продуктов питания с использованием современных мембранных технологий; - знает способы осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания с помощью мембранных технологий; - владеет принципиальными технологическими схемами и параметрами основных стадий производства продуктов питания с помощью мембранных технологий; - способен выявлять факторы влияния новых мембранных технологий и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья	Раздел 1 Обзор и классификация мембранных методов разделения жидких сред Раздел 8 Применение мембранных технологий для биологической стабилизации жидких пищевых продуктов Раздел 4 Исследование процесса электромембранной обработки жидких пищевых продуктов

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Мембранные технологии в производстве продуктов питания» определяется на следующих этапах:

1. **Этап текущих аттестаций**
2. **Этап промежуточных аттестаций**

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-14 неделя	15-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1		2	3	4	5	6	7
ПК-3 – Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения	ПК-3.3. Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>

СРС – самостоятельная работа студентов;

КР– курсовая работа;

КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Мембранные технологии в производстве продуктов питания» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продemonстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков
Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)	Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП.	Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств непол-

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
	Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции	ные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач
Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)	Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: продemonстрирует глубокое и прочное усвоение материала; исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует общее знание изучаемого материала; испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: незнания значительной части программного материала; не владения понятийным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1.Задания и вопросы для входного контроля

1. Как можно объяснить многие аномальные физические свойства воды?
2. Какое значение имеет диаграмма состояния воды?
3. Какие функции выполняет вода в пищевых продуктах?
4. Что такое свободная и связанная вода?
5. Что такое активность воды?
6. Как подразделяют пищевые продукты в зависимости от величины активности воды?
7. Какова роль воды в стабильности пищевых продуктов?
8. Используя какие технологические приемы можно влиять на величину активности воды?
9. Какое значение имеет активность воды для стабильности пищевых продуктов?
- 10.Как влияет активность воды на микробиологическую порчу пищевых продуктов?
- 11.Какие есть методы определения общего влагосодержания, свободной и связанной влаги в пищевых продуктах?
- 12.Присутствием каких химических элементов определяется жесткость воды?

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Аттестационная контрольная работа № 1 Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 45мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 5
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 4.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

- Задание 1. Общая характеристика мембранных методов разделения.
Задание 2. Опреснение соленых вод.
Задание 3. Стабилизация ионного состава виноградных вин.
Задание 4. Классификация и характеристика помутнений ЖПП.

Вариант 2

- Задание 1. Классификация мембранных методов.
Задание 2. Регулирование кислотности напитков.
Задание 3. Химические способы стабилизации напитков.
Задание 4. Принцип метода электродиализа.

Вариант 3

- Задание 1. Биотехнология и пищевая промышленность.
Задание 2. Ионообменные мембраны.
Задание 3. Биологическая стабилизация вин с остаточным сахаром.
Задание 4. Описание конструкции ЭДА.

Вариант 4

- Задание 1. Физические способы стабилизации напитков.
Задание 2. Использование электродиализа в промышленности.
Задание 3. Получение ионселективных мембран.
Задание 4. Классификация и сравнительная характеристика ЭДА.

Вариант 5

Задание 1. Электродиализные установки.

Задание 2. Классификация ИСМ.

Задание 3. Переработка промышленных отходов.

Задание 4. Требования к качеству ИСМ, используемых в пищевых производствах.

Аттестационная контрольная работа № 2

Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 90 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 5
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 4.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

Задание 1. Плотность тока в ЭДА.

Задание 2. Феномен электрохимической активации растворов.

Задание 3. Обратный осмос.

Задание 4. Химические методы обеззараживания воды.

.

Вариант 2

Задание 1. Удельная производительность ЭДА.

Задание 2. Сущность явления ЭХА.

Задание 3. Ультрафильтрация.

Задание 4. Физические способы обеззараживания.

Вариант 3

Задание 1. К.п.д. процесса разделения в ЭДА.

Задание 2. Особенности применения ЭХА-воды при производстве напитков.

Задание 3. Удаление биологических примесей воды методом ионного обмена.

Задание 4. Влияние плотности тока на удаление ионов из напитков.

Вариант 4

Задание 1. Влияние удельной производительности на удаление ионов из напитков при электромембранной обработке.

Задание 2. Требования к качеству воды для пищевой промышленности.

Задание 3. Способы биологической очистки воды.

Задание 4. Реагентные методы очистки воды.

Вариант 5

Задание 1. Умягчение воды известкованием.

Задание 2. Опреснение и обессоливание воды дистилляцией.

Задание 3. Реагенты-коагулянты, применяемые в производствах.

Задание 4. Принцип электрохимического обессоливания воды.

Аттестационная контрольная работа № 3

Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 90 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 5
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 4.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

- Задание 1. Умягчение воды с помощью ионообменных смол.
- Задание 2. Умягчение воды с помощью ионообменных мембран.
- Задание 3. Требования к воде для производства БАН.
- Задание 4. Промывочная жидкость в ЭДА.

Вариант 2

- Задание 1. Физико-химические процессы при ионообмене.
- Задание 2. Использование электродиализа для умягчения воды.
- Задание 3. Химический состав растворов в промежуточных камерах ЭДА.
- Задание 4. Соли тяжелых металлов в напитках.

Вариант 3

- Задание 1. Металлические помутнения в напитках.
- Задание 2. Влияние содержания сахаров на процесс ЭД напитков.
- Задание 3. Регулирование катионного состава напитков методом электродиализа.
- Задание 4. Ионообменные колонны, устройство и принцип работы.

Вариант 4

- Задание 1. Способы регенерации ионитов.
- Задание 2. Влияние титруемой кислотности на ЭД.
- Задание 3. Принцип электрохимического обессоливания воды.
- Задание 4. Селективные свойства катионо- и анионообменных мембран.

Вариант 5

- Задание 1. Умягчение воды ионообменным методом.
- Задание 2. Влияние состава промывочной жидкости на избирательное удаление ионов из напитков.
- Задание 3. Свойства комплексонов.
- Задание 4. Способы деметаллизации напитков.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета)

Вопросы к зачету по дисциплине

«Мембранные технологии в производстве продуктов питания»

1. Классификация мембранных методов разделения жидких сред
2. Состояние и перспективные направления использования мембранных технологий в различных отраслях
3. Мембранные технологии в винодельческом производстве
4. Помутнения жидких пищевых продуктов и способы их предотвращения
5. Электродиализ и его применение в промышленности.
6. Электромембранные аппараты.
7. Ионселективные мембраны и их характеристика.
8. Определение основных параметров электродиализного процесса.
9. Электрохимическая активация воды при производстве напитков.
10. Сравнительный анализ способов водоподготовки с использованием мембранных технологий
11. Методы обеззараживания воды.
12. Исследование процесса электромембранной обработки жидких пищевых продуктов.
13. Реагентные методы умягчения воды
14. Физические методы опреснения и обессоливания воды
15. Умягчение воды методом обмена ионов
16. Умягчение воды методом электродиализа
17. Технологическая схема водоподготовки с использованием мембран в производстве БАН.
18. Изменение химического состава напитков при электромембранной обработке в зависимости от промывочной жидкости.
19. Деионизация напитков с использованием растворов комплексонов в ЭДА.
20. Применение комплексонов в ЭДА для удаления солей тяжелых металлов из напитков.
21. Разработка оптимальных условий демееталлизации жидких пищевых продуктов методом электродиализа.
22. Влияние химического состава напитков на процесс электродиализа.
23. Описание технологической схемы водоподготовки в производстве БАН с использованием мембранных технологий
24. Изменение химического состава напитков при их мембранной обработке
25. Стабилизация различных типов напитков с помощью мембранной технологии
26. Технология десульфитации жидких пищевых напитков электромембранной обработкой
27. Применение мембранных технологий для биологической стабилизации жидких пищевых продуктов
28. Биологическая стабилизация напитков с помощью мембранных технологий
29. Использование электромембранной обработки для комплексной стабилизации биологически нестойких напитков
30. Принцип электрохимического обессоливания воды.

3.4. Вопросы для проверки остаточных знаний

1. Классификация мембранных методов разделения жидких сред
2. Электродиализ и его применение в промышленности.
3. Электромембранные аппараты.
4. Электрохимическая активация воды при производстве напитков.
5. Сравнительный анализ способов водоподготовки с использованием мембранных технологий.
6. Методы обеззараживания воды.
7. Умягчение воды методом обмена ионов.
8. Умягчение воды методом электродиализа.

9. Технологическая схема водоподготовки с использованием мембран в производстве БАН.
10. Применение комплексонов в ЭДА для удаления солей тяжелых металлов из напитков.
11. Описание технологической схемы водоподготовки в производстве БАН с использованием мембранных технологий.
12. Стабилизация различных типов напитков с помощью мембранной технологии.
13. Применение мембранных технологий для биологической стабилизации жидких пищевых продуктов.
14. Биологическая стабилизация напитков с помощью мембранных технологий.
15. Использование электромембранной обработки для комплексной стабилизации биологически нестойких напитков.
16. Принцип электрохимического обессоливания воды.
17. Описание технологической схемы водоподготовки в производстве БАН.

Зачет может быть проведен в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа.

Зачет по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам зачета, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

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

В качестве методического материала рекомендуется использовать:

1. Положение о ФОС в ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет» (Приложение № 9 к ООП).
2. Положение ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет» о модульно-рейтинговой системе оценки учебной деятельности студентов.
3. Процедура проведения оценочных мероприятий.

4.1. Процедура проведения оценочных мероприятий.

4.1.1. Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К основным формам текущего контроля (текущей аттестации) можно отнести устный опрос, письменные задания, контрольные работы.

Основные этапы текущего контроля:

- в конце каждой лекции или практического занятия студентам выдаются задания для внеаудиторного выполнения по соответствующей теме;
- срок выполнения задания устанавливается по расписанию занятий (к очередной лекции или практическому занятию);
- студентам, пропускающим занятия, выдаются дополнительные задания – представить конспект пропущенного занятия, написанный «от руки» с последующим собеседованием по теме занятия;
- подведение итогов контроля проводится по графику проведения текущего контроля;
- результаты оценки успеваемости заносятся в рейтинговую ведомость и доводятся до сведения студентов;
- студентам, не получившим зачетное количество баллов по текущему контролю, выдается дополнительные задания на зачетном занятии в промежуточную аттестацию.

К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно коррелирующаяся с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения, а также возможность балльно-рейтинговой оценки успеваемости обучающихся.

Недостатком является фрагментарность и локальность проверки. Компетенцию целиком, а не отдельные ее элементы (знания, умения, навыки) при подобном контроле проверить невозможно.

4.1.2. Промежуточная аттестация, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов).

Промежуточная аттестация помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Достоинства: помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Основные формы промежуточной аттестации: зачет и экзамен.

Текущий контроль и промежуточная аттестация традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе «обратной связи» между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Основные этапы промежуточной аттестации:

- зачетное занятие (экзамен) проводится по расписанию сессии;
- форма проведения занятия – письменная контрольная работа;
- вид контроля – фронтальный;
- требование к содержанию контрольной работы – дать краткий ответ на поставленный вопрос (задание);

- количество вопросов в зачетном задании;
- итоговая оценка определяется как сумма оценок, полученных в текущей аттестации и по результатам написания контрольной работы;
- проверка ответов и объявление результатов производится в день написания контрольной работы;
- результаты аттестации заносятся в экзаменационно-зачетную ведомость и зачетную книжку студента (при получении зачета).

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

При первой попытке ликвидации задолженности, во время зачетной недели или в течение сессии, студенту выдаются все задания по текущему контролю и промежуточной аттестации, по которым он не смог набрать зачетное количество баллов.

При ликвидации задолженности после сессии студенту выдаются для выполнения все задания по текущему контролю, кроме аналитического обзора, если он выполнен ранее, и вопросы зачетного занятия промежуточной аттестации, включая дополнительные вопросы по теме аналитического обзора.