

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 31.01.2025 15:15:06
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4be58e91f7375b9926

Приложение 1

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине Технология виноделия

Уровень образования

бакалавриат

Направление подготовки
бакалавриата/магистратуры/специальность

19.03.02 продукты питания из
растительного сырья

Профиль направления подготовки/специализация

Технология броидильных произ-
водств и виноделие

Разработчик



к.т.н., доц. М.Н. Исламов

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОПиТ
«14» 09, 2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой



д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

г. Махачкала 2023

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 «Технология продуктов переработки винограда» 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 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья».

Рабочей программой дисциплины «Технология виноделия» предусмотрено формирование следующей компетенции:

ПК-1 – Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

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-1. Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1. Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<ul style="list-style-type: none"> - знает и может использовать технологии производства алкогольных и безалкогольных напитков с использованием винограда; - знает способы осуществления основных технологических процессов получения готовой продукции из винограда; - владеет принципиальными технологическими схемами и параметрами основных стадий производства алкогольных и безалкогольных напитков из винограда; - способен контролировать и организовать технологические схемы и параметры основных стадий производства алкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях 	Раздел 1. Общая технология виноделия Раздел 2. Спецтехнология виноделия
	ПК-1.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<ul style="list-style-type: none"> - знает и может использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, нормы и правила, необходимые в производственном процессе для выпуска алкогольных и безалкогольных напитков из винограда 	Раздел 1. Общая технология виноделия Раздел 2. Спецтехнология виноделия
	ПК-1.3. Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой	<ul style="list-style-type: none"> - владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфаб- 	Раздел 1. Общая технология виноделия Раздел 2. Спецтехнология вино-

	продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	рикатов и готовой продукции;	деляя
	ПК-1.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	-знает и способен использовать нормы расхода сырья, полуфабрикатов при производстве готовой продукции; - знает основные виды, строение и свойства сырья и полуфабрикатов применяемого в алкогольных и безалкогольных производствах из винограда	Раздел 1. Общая технология виноделия Раздел 2. Спецтехнология виноделия
	ПК-1.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	- владеет необходимыми знаниями для осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции из винограда; - знает основные источники производственной инфекции и методы дезинфекции (химические и физические)	Раздел 1. Общая технология виноделия Раздел 4. Спецтехнология виноделия

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Технология виноделия» 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 промежуточной аттестации
		Этап текущих аттестаций					
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	
1		2	3	4	5	6	7

ПК – 1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1. Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат	КР	<i>Вопросы для проведения экзамена</i>
	ПК-1.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат	КР	<i>Вопросы для проведения экзамена</i>
	ПК-1.3. Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат	КР	<i>Вопросы для проведения экзамена</i>
	ПК-1.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат	КР	<i>Вопросы для проведения экзамена</i>
	ПК-1.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат	КР	<i>Вопросы для проведения экзамена</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 «Технология виноделия» 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. Продемонстрирован 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.: продемонстрирует 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. Классификация углеводов. Основные формулы.
2. Классификация органических кислот. Основные формулы.
3. Классификация одно- и многоатомных спиртов. Основные формулы.
4. Классификация альдегидов и эфиров. Основные формулы.
5. Характеристика и классификация азотсодержащих органических соединений.
6. Характеристика и классификация ферментов.
7. Характеристика и классификация фенольных соединений.
8. Характеристика и классификация основных микроорганизмов.
9. Характеристика основных процессов пищевых производств.
10. Основные аппараты пищевых производств, их устройство и назначение.
11. Физические свойства пищевых продуктов (теплоемкость, теплопроводность, плотность, вязкость и т.д.).
12. Строение клетки. Общие понятия.
13. Классификация и характеристика азотистых веществ.
14. Основное управление спиртового брожения. Условия брожения.
15. Состав и свойства органических спиртов, кислот, альдегидов и эфиров.

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 - 2.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

Задание 1. Характеристика виноградных вин.

Задание 2. Флокулянты. Деметаллизация вина.

Вариант 2

Задание 1. Технологические требования к винограду как к сырью для производства различных вин.

Задание 2. Выдержка виноматериалов.

Вариант 3

Задание 1. Технологические и санитарно-технические требования к производственным отношениям оборудованию винзаводов.

Задание 2. Переработка винограда, обработка мезги и сусла.

Вариант 4

Задание 1. Классификация виноградных вин.

Задание 2. Термическая обработка вин.

Вариант 5

Задание 1. Органолептическая оценка продукции.

Задание 2. Брожение виноградного сусла.

Аттестационная контрольная работа № 2
Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 90мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 5
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 2.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

- Задание 1. Обработка вина теплом.
Задание 2. Технология крепких вин. Херес и Марсала.

Вариант 2

- Задание 1. Обеспечение кондиционности вин.
Задание 2. Технология крепких вин Портвейн и Мадера.

Вариант 3

- Задание 1. Розлив и выдержка вина в бутылках.
Задание 2. Технология столовых вин.

Вариант 4

- Задание 1. Помутнения вин, причины их вызывающие.
Задание 2. Специальные приемы, используемые при получении различных типов вин.

Вариант 5

- Задание 1. Болезни и пороки вин.
Задание 2. Красные сухие, полусухие и полусладкие столовые вина.

Аттестационная контрольная работа № 3
Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 90мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 5
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 2.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

- Задание 1. Технология десертных вин.
Задание 2. Приготовление коньяков.

Вариант 2

- Задание 1. Технология ароматизированных вин.
Задание 2. Вторичное сырье винодельческой промышленности.

Вариант 3

- Задание 1. Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода.
Задание 2. Получение коньячных спиртов.

Вариант 4

- Задание 1. Производство шампанского резервуарным способом.
Задание 2. Выдержка коньячных спиртов.

Вариант 5

- Задание 1. Игристые вина.
Задание 2. Технология коньяка.

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 (экзамена)

Вопросы к экзамену по дисциплине «Технология продуктов переработки винограда»

1. Характеристика виноградных вин
2. Классификация виноградных вин и органолептическая оценка продукции
3. Технологические требования к винограду как к сырью для производства различных вин
4. Технологические и санитарно-технические требования к производственным помещениям и оборудованию винзаводов
5. Переработка винограда, обработка мезги и сусла
6. Брожение виноградного сусла
7. Выдержка виноматериалов
8. Обработка виноматериалов по типовым технологическим схемам.
9. Флокулянты.
10. Деметаллизация вина
11. Термическая обработка вин
12. Обработка вина теплом
13. Обеспечение кондиционности вин
14. Розлив и выдержка вина в бутылках
15. Болезни и пороки вин
16. Помутнения вин, причины их вызывающие
17. Специальные приемы, используемые при получении различных типов вин
18. Технология столовых вин
19. Красные сухие, полусухие и полусладкие столовые вина
20. Технология крепких вин Портвейн и Мадера
21. Технология крепких вин. Херес и Марсала
22. Технология десертных вин
23. Технология ароматизированных вин
24. Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода
25. Производство шампанского резервуарным способом
26. Игристые вина
27. Технология коньяка

28. Получение коньячных спиртов
29. Выдержка коньячных спиртов
30. Приготовление коньяков
31. Вторичное сырье винодельческой промышленности
32. Технология переработки виноградных выжимок
33. Технология переработки осадков винодельческой промышленности
34. Технология производства виноградного сока
35. Технология сушки винограда
36. Диетические и питательные свойства продуктов виноделия. Антимикробные свойства вина
37. Факторы, определяющие качество винограда
38. Выделение из мезги сула-самотека. Прессование мезги
39. Дрожжевая разводка и ее приготовление
40. Обработка вин холодом
41. Пастеризация вина и ее назначение. Способы пастеризации
42. Контроль кондиций и розливостойкости вина
43. Биологические помутнения вин
44. Способы предупреждения и устранения помутнений
45. Подбор сортов винограда. Увяливание винограда. Замораживание винограда. Виноград, пораженный грибом Ботритис Цинереа.

Форма экзаменационного билета (пример оформления)

ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»
Дисциплина «Технология виноделия»
Направление 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль (программа, специализация) Технология броидильных производств и виноделие
Кафедра ТППОПит
Курс 3 Семестр б Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Характеристика виноградных вин.
2. Помутнения вин, причины их вызывающие.
3. Вторичное сырье винодельческой промышленности.

Экзаменатор: _____ к.т.н., доц. М.Н.Исламов

Утвержден на заседании кафедры ТППОПит (протокол № _____ от _____)

Зав. кафедрой: _____ д.т.н, проф.. А.Ф. Демирова

Экзаменационный билет № 2

1. Классификация виноградных вин и органолептическая оценка продукции.
2. Специальные приемы, используемые при получении различных типов вин.
3. Технология переработки виноградных выжимок.

Экзаменационный билет № 3

1. Технологические требования к винограду как к сырью для производства различных вин.
2. Технология столовых вин.
3. Технология переработки осадков винодельческой промышленности.

Экзаменационный билет № 4

1. Технологические и санитарно-технические требования к производственным помещениям и оборудованию винзаводов.
2. Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода.
3. Технология производства виноградного сока.

Экзаменационный билет № 5

1. Переработка винограда, обработка мезги и сусла.
2. Производство шампанского резервуарным способом.
3. Технология сушки винограда.

Экзаменационный билет № 6

1. Брожение виноградного сусла.
2. Игристые вина.
3. Диетические и питательные свойства продуктов виноделия.

Экзаменационный билет № 7

1. Выдержка виноматериалов.
2. Технология коньяка.
3. Факторы, определяющие качество винограда.

Экзаменационный билет № 8

1. Обработка виноматериалов по типовым технологическим схемам.
2. Технология столовых вин.
3. Получение коньячных спиртов.

Экзаменационный билет № 9

1. Флокулянты.
2. Красные сухие, полусухие и полусладкие столовые вина.
3. Выдержка коньячных спиртов.

Экзаменационный билет № 10

1. Деметаллизация вина.
2. Технология крепких вин Портвейн и Мадера.
3. Приготовление коньяков.

Экзаменационный билет № 11

1. Термическая обработка вин.
2. Технология крепких вин. Херес и Марсала.
3. Пастеризация вина и ее назначение. Способы пастеризации.

Экзаменационный билет № 12

1. Обработка вина теплом.
2. Технология десертных вин.
3. Контроль кондиций и розливостойкости вина.

Экзаменационный билет № 13

1. Обеспечение кондиционности вин.
2. Технология ароматизированных вин.
3. Биологические помутнения вин.

Экзаменационный билет № 14

1. Розлив и выдержка вина в бутылках.
2. Дрожжевая разводка и ее приготовление
3. Обработка вин холодом.

Экзаменационный билет № 15

1. Болезни и пороки вин.
2. Производство шампанского резервуарным способом.
3. Подбор сортов винограда. Увяливание винограда. Замораживание винограда. Виноград, пораженный грибом Ботритис Цинереа.

3.4. Вопросы для проверки остаточных знаний

1. Характеристика виноградных вин
2. Классификация виноградных вин и органолептическая оценка продукции
3. Технологические требования к винограду как к сырью для производства различных вин
4. Переработка винограда, обработка мезги и сусла
5. Брожение виноградного сусла
6. Термическая обработка вин
7. Помутнения вин, причины их вызывающие
8. Специальные приемы, используемые при получении различных типов вин
9. Технология столовых вин
10. Красные сухие, полусухие и полусладкие столовые вина
11. Технология крепких вин Портвейн и Мадера
12. Технология крепких вин. Херес и Марсала
13. Технология десертных вин
14. Технология ароматизированных вин
15. Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода
16. Технология коньяка
17. Вторичное сырье винодельческой промышленности
18. Технология производства виноградного сока
19. Технология сушки винограда
20. Факторы, определяющие качество винограда

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

Экзамен 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 экзамена, 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 экзамена:

- 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.