

**КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**  
з дисципліни «Обладнання ливарних цехів»

Рейтингова оцінка	В системі ECTS	За національною шкалою	Критерії оцінювання
90-100	A	5 (відмінно)	<p>Знання предмету міцні і глибокі, іноді виходять за межі навчальних програм, підручників і навчальних посібників та носять науковий характер.</p> <p>Студент вільно орієнтується в обладнанні по всім переділам в ливарних цехах, які відрізняються за типом сплавів, що в них отримують, за серійністю виробництва, за масою виливків і т.д. Студент може самостійно обирати тип обладнання та його конструкцію для виконання будь-якої технологічної операції в ливарному цеху. Вміє вірно обрати ту чи іншу машину виходячи з умов виробництва.</p> <p>Студент вільно володіє знаннями про основи роботи будь-якого обладнання і може вільно застосовувати ці знання на практиці для призначення необхідного обладнання в тому чи іншому відділенні ливарного цеху. Може самостійно скласти комплекс і для виконання операцій з використанням сучасного прогресивного обладнання та інноваційних технологій в даній галузі ливарного виробництва.</p>
81-89	B	4 (добре)	<p>Знання предмету міцні і глибокі в межах навчальних програм, підручників і навчальних посібників.</p> <p>Студент вільно орієнтується в ливарному обладнанні, розуміється на різноманітних ливарних комплексах та їх складу по різних переділам у ливарному виробництві.</p> <p>Студент володіє основами розрахунку основних технологічних параметрів роботи ливарного обладнання. Володіє знаннями щодо основних принципів роботи різноманітного ливарного обладнання. Вміє вільно визначати особливості конструкції ливарного обладнання по переділам.</p>
75-81	C	4 (добре)	<p>Знання предмету міцні в межах навчальних програм, підручників і навчальних посібників.</p> <p>Студент орієнтується в ливарному обладнанні. Студент, в основному, знає принципи розрахунку технологічних параметрів обладнання по основним типам обладнання. Має уявлення щодо основних принципів роботи різноманітного ливарного обладнання. Вміє вільно визначати особливості конструкції ливарного обладнання по переділам.</p>

65-74	Б	3 (задовільно)	<p>Знання предмету задовільні та перебувають в межах навчальних програм, підручників, навчальних посібників. Студент орієнтується в основних типах ливарного обладнання, вміє зобразити основні типи ливарного обладнання та описати принцип його роботи, але припускає деякі помилки.</p> <p>Студент, в основному, правильно визначає особливості конструкції різноманітного обладнання, але плутається в їхніх індивідуальних особливостях. Здатний пояснити основні принципи роботи обладнання, знає основні формули для розрахунків технологічних параметрів роботи ливарного обладнання і за допомогою педагога усувати помилки.</p>
55-64	Е	3 (задовільно)	<p>Знання, завчені з підручника, висвітлюються за допомогою конспекту. Студент самостійно використовує знання у зазначених умовах і ситуаціях. Студент орієнтується в основних типах ливарного обладнання, вміє зобразити основні типи ливарного обладнання та описати принцип його роботи, але припускає помилки, які може виправити за допомогою викладача.</p> <p>Студент має слабкі базові знання з технологічних дисциплін, які викладаються на кафедрі, що заважає йому зрозуміло засвоювати матеріал.</p>
54-35	БХ	2 (незадовільно)	<p>Студент слабо володіє знаннями щодо обладнання ливарних цехів, не розуміє основних технологічних принципів роботи обладнання, не вміє пояснити елементарні поняття і категорії, у процесі спілкування використовує хаотичний і безсистемний набір фраз, наближених до суті дисципліни, що вивчається, не виконав ряд особливих контрольних точок.</p>
34-1	Б	2 (незадовільно)	<p>Студент не засвоїв елементарних основ курсу, знання хаотичні і безсистемні, зовсім не виконані контрольні точки.</p>