



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт агробиотехнологий и землепользования
Кафедра биотехнологии, животноводства и химии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-
воспитательной работе и
молодёжной политике, доцент
А.В. Дмитриев
«04» мая 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия»

(Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе дисциплины

Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения
очная, заочная

Казань – 2023 г.

Составитель:

доцент, к.с-х.н., доцент

Должность, ученая степень, ученое звание



Подпись

Даминова Аниса Илдаровна

Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры биотехнологии, животноводства и химии «27» апреля 2023 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой:

д. с/х н., доцент

Должность, ученая степень, ученое звание



Подпись

Шайдуллин Радик Рафаилович

Ф.И.О.

Рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии Института агробиотехнологий и землепользования «2» мая 2023 года (протокол № 8)

Председатель методической комиссии:

к.с-х.н., доцент

Должность, ученая степень, ученое звание



Подпись

Даминова Аниса Илдаровна

Согласовано:

Директор



Подпись

Сержанов Игорь Михайлович

Ф.И.О.

Протокол ученого совета института № 11 от «3» мая 2023 года

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4. Способен управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность растительного сырья и продуктов его переработки	Знать: основные показатели безопасности растительного сырья и продуктов его переработки; нормативно-правовые акты, регламентирующие безопасность растительного сырья и продуктов его переработки; методики и мероприятия контроля и обеспечения безопасности Уметь: оценивать безопасность растительного сырья и продуктов его переработки с использованием разных методов; применять требования нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность растительного сырья и продуктов его переработки в производстве пищевой продукции Владеть: навыками обеспечения безопасности растительного сырья и продуктов его переработки; методами контроля и техническими средствами измерения показателей безопасности растительного сырья и продуктов его переработки
ПК-5. Способен управлять технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения	ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения	Знать: основные показатели безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения; нормативно-правовые акты, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения; методики и мероприятия контроля и обеспечения безопасности Уметь: оценивать безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения с использованием разных методов; применять требования нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения в производстве пищевой продукции Владеть: навыками обеспечения безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения; методами контроля и техническими средствами измерения показателей безопасности сырья и

		продуктов происхождения	питания	животного
--	--	----------------------------	---------	-----------

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций (интегрированная оценка уровня сформированности компетенций)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПК-4.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность растительного сырья и продуктов его переработки	Знать: основные показатели безопасности растительного сырья и продуктов его переработки; нормативно-правовые акты, регламентирующие безопасность растительного сырья и продуктов его переработки; методики и мероприятия контроля и обеспечения безопасности	Уровень знаний основных показателей безопасности растительного сырья и продуктов его переработки; нормативно-правовых актов, регламентирующие безопасность растительного сырья и продуктов его переработки; методик и мероприятий контроля и обеспечения безопасности ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний основных показателей безопасности растительного сырья и продуктов его переработки; нормативно-правовых актов, регламентирующие безопасность растительного сырья и продуктов его переработки; методик и мероприятий контроля и обеспечения безопасности, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний основных показателей безопасности растительного сырья и продуктов его переработки; нормативно-правовых актов, регламентирующие безопасность растительного сырья и продуктов его переработки; методик и мероприятий контроля и обеспечения безопасности в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний основных показателей безопасности растительного сырья и продуктов его переработки; нормативно-правовых актов, регламентирующие безопасность растительного сырья и продуктов его переработки; методик и мероприятий контроля и обеспечения безопасности в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Уметь: оценивать безопасность растительного сырья и продуктов его переработки с использованием разных методов; применять требования нормативно-правовых актов,	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения оценивать безопасность растительного сырья и продуктов его переработки	Продемонстрированы основные умения оценивать безопасность растительного сырья и продуктов его переработки с использованием разных методов; применять	Продемонстрированы все основные умения оценивать безопасность растительного сырья и продуктов его переработки с использованием разных методов; применять	Продемонстрированы все основные умения оценивать безопасность растительного сырья и продуктов его переработки с использованием разных методов; применять

	регламентирующих безопасность растительного сырья и продуктов его переработки в производстве пищевой продукции	использованием разных методов; применять требования нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность растительного сырья и продуктов его переработки в производстве пищевой продукции, имели место грубые ошибки	требования нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность растительного сырья и продуктов его переработки в производстве пищевой продукции, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	требования нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность растительного сырья и продуктов его переработки в производстве пищевой продукции, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	требования нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность растительного сырья и продуктов его переработки в производстве пищевой продукции, выполнены все задания в полном объеме
	Владеть: навыками обеспечения безопасности растительного сырья и продуктов его переработки; методами контроля и техническими средствами измерения показателей безопасности растительного сырья и продуктов его переработки	Не продемонстрированы навыки обеспечения безопасности растительного сырья и продуктов его переработки; методами контроля и техническими средствами измерения показателей безопасности растительного сырья и продуктов его переработки, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы слабые навыки обеспечения безопасности растительного сырья и продуктов его переработки; методами контроля и техническими средствами измерения показателей безопасности растительного сырья и продуктов его переработки при решении стандартных задач, имелись некоторые недочеты	Продемонстрированы базовые навыки обеспечения безопасности растительного сырья и продуктов его переработки; методами контроля и техническими средствами измерения показателей безопасности растительного сырья и продуктов его переработки при решении стандартных задач, но с некоторыми недочетами	Продемонстрированы хорошие навыки обеспечения безопасности растительного сырья и продуктов его переработки; методами контроля и техническими средствами измерения показателей безопасности растительного сырья и продуктов его переработки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения	Знать: основные показатели безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения; нормативно-правовые акты, регламентирующие безопасность сырья и	Уровень знаний основных показателей безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения; нормативно-правовых	Минимально допустимый уровень знаний основных показателей безопасности сырья и продуктов питания животного	Уровень знаний основных показателей безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения; нормативно-правовых	Уровень знаний основных показателей безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения; нормативно-правовых

	продуктов питания животного происхождения; методики и мероприятия контроля и обеспечения безопасности	актов, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения; методик и мероприятий контроля и обеспечения безопасности ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	происхождения; нормативно-правовых актов, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения; методик и мероприятий контроля и обеспечения безопасности, допущено много негрубых ошибок	актов, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения; методик и мероприятий контроля и обеспечения безопасности в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	актов, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения; методик и мероприятий контроля и обеспечения безопасности в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Уметь: оценивать безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения с использованием разных методов; применять требования нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения в производстве пищевой продукции	Не умеет оценивать безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения с использованием разных методов; применять требования нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения в производстве пищевой продукции, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения оценивать безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения с использованием разных методов; применять требования нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения в производстве пищевой продукции, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения оценивать безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения с использованием разных методов; применять требования нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения в производстве пищевой продукции, выполнены все задания в полном объеме, но с некоторыми недочетами	Продemonстрированы все основные умения оценивать безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения с использованием разных методов; применять требования нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения в производстве пищевой продукции, выполнены все задания в полном объеме, без ошибок
	Владеть: навыками обеспечения безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения; методами контроля и	При решении стандартных задач не продemonстрированы базовые навыки обеспечения	Имеется минимальный набор навыков обеспечения безопасности сырья и продуктов питания	Продemonстрированы базовые обеспечения безопасности сырья и продуктов питания животного	Продemonстрированы навыки обеспечения безопасности сырья и продуктов питания животного

	техническими средствами измерения показателей безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения	безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения; методами контроля и техническими средствами измерения показателей безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения, имели место грубые ошибки	животного происхождения; методами контроля и техническими средствами измерения показателей безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения с некоторыми недочетами и негрубыми ошибками	происхождения; методами контроля и техническими средствами измерения показателей безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения с некоторыми недочетами.	происхождения; методами контроля и техническими средствами измерения показателей безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения без ошибок и недочетов
--	---	--	---	---	---

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Таблица 3.1 – Типовые контрольные задания соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

Индикатор достижения компетенции	№№ заданий (вопросов, билетов, тестов и пр.) для оценки результатов обучения по соотнесенному индикатору достижения компетенции
ПК-4.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность растительного сырья и продуктов его переработки	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме: №№ 1-14 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме: №№ 1-23

ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме: №№ 1-14 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме: №№ 24-46
--	--

Комплект примерных вопросов для промежуточной аттестации по итогам прохождения дисциплины:

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме

1. Что такое безопасность пищевой продукции?
 - а) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;
 - б) показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам;
 - в) соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.
2. Что подразумевают под сертификацией пищевой продукции?
 - а) деятельность, направленную на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации;
 - б) контроль экологической чистоты пищевой продукции;
 - в) экологическую экспертизу пищевой продукции.
3. При неконтролируемом использовании азотных удобрений в почве и растениях накапливаются:
 - а) нитраты;
 - б) фосфаты;
 - в) диоксины;
 - г) сульфаты.
4. Какие вещества относятся к антиалиментарным факторам питания?
 - а) вещества, не обладающие общей токсичностью, но способные избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентов;
 - б) вещества, не обладающие токсичностью;
 - в) вещества, не способные блокировать усвоение нутриентов.
5. Что такое пищевая ценность продукта?
 - а) совокупность свойств пищевого продукта;
 - б) интегральный показатель, оценивающий в пищевых продуктах содержание углеводов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов;
 - в) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.
6. Соединения различной химической природы, оказывающие влияние на процессы роста и развития растений, называются ...
 - а) пестициды;
 - б) регуляторы роста;
 - в) ротентициды;
 - г) дефолианты.

В семенах белой фасоли содержится алкалоид:
7.
 - а) серотонин;
 - б) амигдалин;
 - в) лимарин;
 - г) соланин.

8. Малоопасные вещества - это вещества, имеющие ПДК ...
 - а) менее 0,1 мг/м³;
 - б) 0,1-1 мг/м³;
 - в) 1,1-10 мг/м³;
 - г) более 10 мг/м³.
9. По СанПиН 2.3.2.1078-01 в пищевых продуктах контролируются содержание следующих токсических элементов:
 - а) ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, олово, хром;
 - б) калий, натрий, олово, йод, цинк, железо;
 - в) кальций, медь, олово, цинк, железо;
 - г) селен, йод, ртуть, медь, олово, цинк.
10. Продукция, подлежащая санитарно-эпидемиологической экспертизе в Департаменте госсанэпиднадзора МЗ РФ:
 - а) новые виды материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
 - б) вода питьевая;
 - в) пиво;
 - г) жевательная резинка.
11. Выдачу санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию осуществляют:
 - а) органы госсанэпиднадзора;
 - б) Госторгинспекция;
 - в) Таможенный комитет;
 - г) ГОСТ.
12. Антивитамином является ...
 - а) аскорботоксидаза;
 - б) амигдалин;
 - в) лимарин;
 - г) соланин.
13. Нитраты являются естественным компонентом продуктов питания ...
 - а) растительного происхождения;
 - б) молочных;
 - в) мясных;
 - г) рыбных.
14. Вещества, используемые для улучшения усвояемости кормов, ускорения процессов роста и развития в животноводстве, - это:
 - а) антибиотики;
 - б) гормоны;
 - в) инсектициды;
 - г) амины.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме

1. Самые опасные загрязняющие вещества – это...
2. Вещества, не относящиеся к пищевым добавкам - ...
3. Наиболее опасные химические средства, применяемые для уничтожения сорняков, насекомых, грызунов, возбудителей болезней растений - ...
4. Обозначение межгосударственных стандартов - ...
5. Согласно российскому законодательству, соответствие товара определенному уровню качества подтверждается - ...
6. Пищевые волокна содержатся в ...
7. Биологически-активным добавкам не относится - ...
8. Для уничтожения сорных растений применяют:
9. Дефолианты – это:

10. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» обязательное подтверждение соответствия осуществляется в формах:
11. Пестициды представляют собой:
12. Красители бывают:
13. Маркировка товаров бывает:
14. Торговая маркировка наносится на:
15. Товарный знак – это...
16. Виды сертификации:
17. Что такое пищевая ценность продукта?
18. Дайте определение биологической ценности пищевого продукта.
19. Дайте определение энергетической ценности пищевого продукта.
20. Что такое идентификация пищевой продукции?
21. Что такое допустимое суточное потребление?
22. Что такое генетически модифицированные продукты?
23. Что такое безопасность пищевой продукции?
24. Что подразумевают под сертификацией пищевой продукции?
25. Равномерное распределение жиров, белков и улучшения пластичности сыров добавляется:
26. Доза внесения пищевых красителей в соответствие с требованием ГОСТ и меднадзора России:
27. Указать документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям, предусмотренным для обязательной сертификации данной продукции:
28. Вредные вещества, применяемые в животноводстве:
29. Образование вредных веществ в технологическом процессе связано с:
30. В технологическом процессе образование вредных веществ обусловлено:
31. При нарушении технологического процесса образуются:
32. Антибиотики как консерванты применяют в:
- 33.оборот пищевых продуктов:
34. Продовольственное сырье:
35. Продукты диетического питания:
36. Допустимое суточное поступление пищевых добавок в организм человека выражается:
37. В организм человека кадмий поступает:
38. Изменение липидов молока под действием света и кислорода приводит к появлению:
39. Технологическая инструкция – это
40. Технологическая рецептура – это
41. Небольшое количество сырья или продукта, отобранного из определенного места за один прием, называется:
42. Йодное число показывает содержание в жире:
43. Инструкция по теххимическому контролю – это
44. В России вопросами применения пищевых добавок занимается:
45. Не нормируется допустимая концентрация в продуктах следующих кислот:
46. Инспекционный контроль за сертификационным объектом проводится:

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Приводятся виды текущего контроля и критерии оценивания учебной деятельности по каждому ее виду по семестрам, согласно которым происходит начисление соответствующих баллов.

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Лабораторные и практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, активности работы в аудитории, правильности выполнения заданий, уровня подготовки к занятиям.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Для получения зачета используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов полученной зачете.

Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на зачете по учебной дисциплине:

Зачтено - 51-100 % правильных ответов.

Не зачтено - менее 51 %.

Количество баллов определяется программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом) Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).