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

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы
и организации ветеринарного дела

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
доцент

_____А.В. Дмитриев
«____» _____2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов»
(Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе дисциплины

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
очная/заочная

Казань – 2026

Составитель: ассистент Галеева Э.Р.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «8» апреля 2026 года (протокол №11)

Заведующий кафедрой:
канд. вет. наук, доцент Николаев Н.В.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Институт «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана
«14» апреля 2026 года (протокол №11)

Председатель методической комиссии:
доктор вет. наук, профессор Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Врио директора Загидуллин Л.Р.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета института № 21 от «18» апреля 2026 года

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

В результате освоения ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Б1.В.09 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-3 Способен проведить ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры		
ПК-3.1	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры	**Знать**: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки, требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе; признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб гидробионтов и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

		Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. **Владеть**: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

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			
		Неудовлетвори-тельно	Удовлетвори-тельно	Хорошо	Отлично
ПК-3.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры	**Знать**: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки, требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе; признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб гидробионтов и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-	Студент не знает порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры. Не может назвать признаки недоброкачественности и небезопасности рыбы. Не осведомлён о требованиях к лабораторным исследованиям и методике отбора проб. Не	Студент знает основные этапы ветеринарно-санитарной экспертизы, но не может подробно объяснить каждый из них. Может назвать некоторые признаки недоброкачественности, но не все. Знает общие требования к	Студент уверенно излагает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и может объяснить все этапы. Знает и может перечислить основные признаки недоброкачественности различных	Студент подробно и последовательно излагает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, включая все нюансы. Уверенно называет и объясняет все признаки недоброкачественности и небезопаснос

	санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	демонстрирует понимания стандартных методик лабораторных исследований. Не знает правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории.	лабораторным исследованиям, но не может привести конкретные примеры. Имеет общее представление о методах отбора проб, но не знает всех нюансов. Знаком с основными правилами работы в лаборатории, но допускает ошибки в их применении.	видов рыбы. Осведомлён о требованиях к лабораторным исследованиям и может привести примеры. Знает методику отбора проб и основные стандарты проведения лабораторных исследований. Демонстрирует понимание правил работы в лаборатории и может применить их на практике.	ти для всех видов рыбы. Глубоко понимает требования к лабораторным исследованиям и может обсуждать законодательные аспекты. Знает и может объяснить методику отбора проб и стандартные методики лабораторных исследований, включая примеры. Отлично ориентируется в правилах работы в лаборатории

					и может предложить улучшения в процессе работы.
	Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость)	Студент не умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова или на продовольственных рынках. Не знает органолептические методы, патолого-анатомическое вскрытие и пробу варкой для определения доброкачественности. Не способен определить	Студент знает основные этапы ветеринарно-санитарного осмотра, но не может уверенно их выполнить. Знаком с органолептическими методами, но не всегда правильно их применяет. Может определить необходимость лабораторных исследований, но не всегда правильно формулирует	Студент уверенно производит ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры, используя органолептические методы и патолого-анатомическое вскрытие. Знает и применяет пробу варкой для определения доброкачественности. Уверенно	Студент демонстрирует высокий уровень навыков в проведении ветеринарно-санитарного осмотра, включая все методы и техники. Уверенно и точно применяет органолептические методы, патолого-анатомическое вскрытие и пробу варкой для определения

	транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	необходимость и программу проведения лабораторных исследований на основе результатов осмотра. Не умеет пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений. Не может определить допустимость или недопустимость транспортировки и продажи гидробионтов и икры.	программу. Имеет общее представление о лабораторном оборудовании, но допускает ошибки в его использовании. Может оценить допустимость транспортировки и продажи, но делает это с ошибками.	определяет необходимость и программу лабораторных исследований на основе результатов осмотра. Умеет пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений, соблюдая основные правила. Способен адекватно оценить допустимость транспортировки и продажи гидробионтов и икры.	доброкачественности. Глубоко понимает и формулирует программу лабораторных исследований на основе результатов осмотра. Отлично владеет лабораторным оборудованием и средствами измерений, предлагает улучшения в их использовании. Уверенно определяет допустимость

					и недопустимость транспортировки и продажи гидробионтов и икры, основываясь на строгом соблюдении требований безопасности.
	Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	Студент не умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости лабораторных исследований. Не знает, как правильно	Студент знает основные принципы проведения ветеринарно-санитарного осмотра, но не может уверенно их применить для оценки доброкачественности. Знаком с процессом отбора проб, но	Студент уверенно проводит ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры, оценивая их доброкачественность и необходимость лабораторных исследований.	Студент демонстрирует высокий уровень навыков в проведении ветеринарно-санитарного осмотра, точно оценивая доброкачественность гидробионтов и икры и

		отбирать пробы гидробионтов и икры для лабораторных исследований. Не обладает навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности. Не способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ гидробионтов и икры, не может оценить возможность их транспортировки, допуска к продаже и (или)	допускает ошибки в его выполнении. Имеет общее представление о проведении лабораторных исследований, но не всегда правильно интерпретирует их результаты. Может осуществить ветеринарно-санитарный анализ, но делает это с ошибками и не всегда может оценить допустимость транспортировки и продажи.	Умеет правильно отбирать пробы гидробионтов и икры для лабораторных исследований. Способен проводить лабораторные исследования и адекватно интерпретировать результаты для определения показателей качества и безопасности. Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ, адекватно оценивая возможность	необходимость лабораторных исследований. Уверенно и точно отбирает пробы гидробионтов и икры, соблюдая все требования. Отлично проводит лабораторные исследования, глубоко понимает и интерпретирует показатели качества и безопасности. Осуществляет комплексный ветеринарно-санитарный анализ,

		переработке на основе данных осмотра и лабораторных исследований.		транспортировки, допуска к продаже и (или) переработке на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	уверенно оценивая возможность транспортировки, допуска к продаже и (или) переработке на основе данных осмотра и лабораторных исследований, соблюдая все требования безопасности.

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 (практике), 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 (практике) 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 (практике), 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 (практике), 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

3.1 Типовые контрольные задания

ПК-3.1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры

1. Общая, или абсолютная, длина рыбы – это:

а)от вершины рыла до начала средних лучей хвостового плавника
б)от вершины рыла до конца лучей хвостового плавника
в)от жаберных крышек до конца лучей хвостового плавника

2. Проходные рыбы – это рыбы, которые:

а)обитают в море, а для нереста переходят в реки, или наоборот
б)обитают и в морской, и в пресной воде
обитают в опресненных участках морей, перед устьями рек и в в)солоноватых водоемах, иногда для нереста заходят недалеко в реки

3. К жирным сортам рыбы относятся:

а)треска, судак, щука;
б)сельдь, осетр, лосось;

в)камбала, сом, сиг.

4. К двустворчатым моллюскам относятся:

а)мидии, гребешки, устрицы;
б)кальмары, трепанги, креветки;
в)лобстеры, омары, лангустины.

5. Какое значение pH соответствует свежей рыбе?

а)6,8-7,0
б)5,2-6,3
в)5,7-6,2

6. Какое заключение о свежести рыбы необходимо дать, если мышечная ткань дряблая, мягкая, расползается концы ребер легко отделяют с; от мяса или выступают, ощущается сильный затхлый, гнилостный запах?

а)свежая
б)сомнительной свежести
в)несвежая

7. При ветеринарно-санитарной экспертизе больной инфекционными болезнями рыбы санитарную оценку дают в соответствии:

а)с товарным видом
б)степенью свежести
в)опасностью заражения человека при употреблении в пищу необеззараженной рыбы

8. Разжиженная консистенция мышечной ткани рыб может указывать на поражение:

а)паразитическими простейшими
б)личинками нематод
в)паразитическими ракообразными

9. Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека

а)дифиллоботриоз, описторхоз, триенофороз, метагонимоз
б)дифиллоботриоз, описторхоз, диплостомоз, метагонимоз
в)дифиллоботриоз, описторхоз, метагонимоз, клонорхоз

10. В биологическом цикле развития анизакид человек является:

а)основным хозяином;
б)промежуточным хозяйкином;
в)не участвует.

11. В целях обезвреживания условно-годную рыбу следует проваривать:

а)не менее 20 мин;
б)не менее 30 мин;
в)не менее 60 мин.

12. При обнаружении в рыбе метацеркариев ее допускается обезвреживать посолом с конечным содержанием соли в рыбе:

а)не менее 7 %;
б)не менее 8%;
в)не менее 14%.

13. Какой цвет присущ несвежему мясу кальмара после размораживания?
а)от белого до розового
б)от серого до серо-зеленоватого
в)от светло-розового до красного

14. При подготовке проб креветок к анализу для проведения органолептических и лабораторных исследований отбирают:
а) мясо ходильных конечностей
б)мясо брюшка
в)мясо брюшка и ходильных конечностей

15. При каком способе охлаждения получают рыбу наилучшего качества:
а)воздушное охлаждение;
б)охлаждение льдом;
в)охлаждение льдосолевой смесью.

16. Какое количество мелкодробленого льда требуется для охлаждения рыбы в теплое время года?
а)40%
б)60%
в)75%

17. Какой % от массы глазированной рыбы должна составлять ледяная корочка?
а)11
б)5
в)8

18. Какие методы используют для паразитологического исследования мышечной ткани рыб?
а)параллельных разрезов, компрессорный
б)параллельных разрезов, просмотр мышечной ткани на просвет, в)компрессорный
г)компрессорный, просмотр мышечной ткани на просвет

19. Разрешено ли для заготовки и транспортирования живой товарной рыбы использование водопроводной воды?
а)нет
б)да
в)да, с содержанием активного хлора 0,2-0,3 мг/л

20. Какая температура должна быть в толще мяса охлажденной рыбы у позвоночника при ее перевозке?
а)-1 – +5ºс
б)-1 – +3ºс
в)-1 – +1ºс

21. При каком способе замораживания выходит рыба наивысшего качества?
а)естественным холодом
б)рассольное
в)воздушное

22. При каком способе посола получают рыбу крепкосоленую, сильно обезвоженную, грубой консистенции:

а)мокрый;
б)мокрый контактный;
в)сухой

23. Холодное копчение рыбы производится при температуре:

а)до 40°с
б)40-60°с
в)60-80°с

24. Тузлук – это:_____

25. Какого цвета должен юыть доброкачественный тузлук?:_____

26. Порок соленой рыбы, характеризующийся потемнением или покраснением тканей вокруг позвоночника в результате разложения крови в спинной артерии называется:_____

27. Какие сорта рыбы горячего копчения регламентируются нормативными документами?_____

28. Предварительная термическая обработка рыбы при производстве консервов включает в себя:_____

29. Вздутие донышек банки, которые при надавливании не оседают называется:_____

30. Пресервы это:_____

3.2 Типовые вопросы

ПК-3.1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры

1. Биологическая, физиологическая и товарная классификации рыб.
2. Внешнее и внутреннее строение рыб.
3. Виды разделки рыбы.
4. Характеристика семейства лососевых.
5. Характеристика семейства осетровых.
6. Органолептические методы исследования рыбы на свежесть.
7. Физико-химические методы исследования рыбы на свежесть.
8. Инфекционные болезни рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы, больной инфекционными болезнями.
9. Методы паразитологического исследования рыбы.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях, опасных для человека.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях, неопасных для человека.
12. Способы охлаждения рыбы.
13. Способы замораживания рыбы.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка соленой рыбы.

15. Пороки соленой рыбы.
16. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы водных беспозвоночных.
17. Санитарная оценка кальмаров и креветок.
18. Икорные продукты. Характеристика. Классификация.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.
20. Основные нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности рыбной продукции, условиям транспортировки, хранения, реализации, методы ветеринарно-санитарная экспертиза.

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

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

Лабораторные и практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Критерии оценки в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на зачете по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса.

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

Оценка	Харектиристика ответа студента
Отлично, (зачтено)	86-100% правильных ответов
Хорошо, (зачтено)	71-85%
Удовлетворительно, (зачтено)	51-70%
Неудовлетворительно, (не зачтено)	Менее 51%

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются 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, зачтено);

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, зачтено);

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, зачтено);

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, не зачтено).