



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

Институт агrobiотехнологий и землепользования
Кафедра биотехнологии, животноводства и химии

УТВЕРЖДАЮ

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



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов
переработки»

(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

Составитель:

ассистент, к.в.н.

Должность, ученая степень, ученое звание


Подпись

Сибгатуллова Адыля

Камилевна

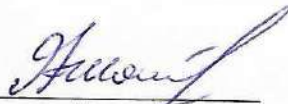
Ф.И.О.

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

Заведующий кафедрой:

д. с/х наук, доцент

Должность, ученая степень, ученое звание


Подпись

Шайдуллин Радик Рафаилович

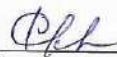
Ф.И.О.

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

Ф.И.О.

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 «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки»:

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: показатели и требования качества и безопасности для растительного сырья и производимой из него продукции; сущность современных способов и методов контроля и анализа качества растениеводческой продукции Уметь: составлять схему анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и технохимического контроля в соответствии с характеристикой растительного сырья или продукта на всех этапах производства; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества растительного сырья или продукта в соответствии с требованиями государственных стандартов Владеть: методиками определения показателей качества растительного сырья и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества; навыками организации производственного контроля на предприятии по переработке растительного сырья
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: показатели и требования качества и безопасности для сырья и продуктов питания животного происхождения; сущность современных способов и методов контроля и анализа качества животноводческой продукции Уметь: составлять схему анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и технохимического контроля в соответствии с характеристикой сырья или продукта животного происхождения на всех этапах производства; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества сырья или продукта

		питания животного происхождения в соответствии с требованиями государственных стандартов Владеть: владеть: методиками определения показателей качества сырья и продуктов питания животного происхождения; современными видами приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; навыками организации производственного контроля на предприятии по переработке животноводческого сырья
--	--	---

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: показатели и требования качества и без-опасности для расти-тельного сырья и производимой из не-го продукции; сущ-ность современных способов и методов контроля и анализа качества растение-водческой продукции	Уровень знаний показателей и требований качества и безопасности для растительного сырья и производимой из него продукции; сущности современных способов и методов контроля и анализа качества растениеводческой продукции ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний показателей и требований качества и безопасности для растительного сырья и производимой из него продукции; сущности современных способов и методов контроля и анализа качества растениеводческой продукции, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний показателей и требований качества и безопасности для растительного сырья и производимой из него продукции; сущности современных способов и методов контроля и анализа качества растениеводческой продукции, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний показателей и требований качества и безопасности для растительного сырья и производимой из него продукции; сущности современных способов и методов контроля и анализа качества растениеводческой продукции в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Уметь: составлять схему анализа, правильно подбирать методы	Не продемонстрированы основные умения составлять схему	Продемонстрированы основные умения составлять схему анализа, правильно	Продемонстрированы все основные умения составлять схему анализа, правильно	Продемонстрированы все основные умения составлять схему анализа, правильно

	качественного анализа и теххимического контроля в соответствии с характеристикой растительного сырья или продукта на всех этапах производства; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества растительного сырья или продукта в соответствии с требованиями государственных стандартов	анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и теххимического контроля в соответствии с характеристикой растительного сырья или продукта на всех этапах производства; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества растительного сырья или продукта в соответствии с требованиями государственных стандартов, имели место грубые ошибки	подбирать методы качественного анализа и теххимического контроля в соответствии с характеристикой растительного сырья или продукта на всех этапах производства; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества растительного сырья или продукта в соответствии с требованиями государственных стандартов, решены типовые задачи с негрубыми ошибками	подбирать методы качественного анализа и теххимического контроля в соответствии с характеристикой растительного сырья или продукта на всех этапах производства; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества растительного сырья или продукта в соответствии с требованиями государственных стандартов, решены все основные задачи с некоторыми недочетами	подбирать методы качественного анализа и теххимического контроля в соответствии с характеристикой растительного сырья или продукта на всех этапах производства; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества растительного сырья или продукта в соответствии с требованиями государственных стандартов, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами
	Владеть: методиками определения показателей качества растительного сырья и продуктов питания;	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения методиками определения показателей качества	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков владения методиками определения показателей качества	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки владения методиками определения показателей качества растительного сырья	При решении стандартных задач продемонстрированы навыки владения методиками определения показателей качества растительного сырья

	современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества; навыками организации производственного контроля на предприятии по переработке растительного сырья	растительного сырья и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества; навыками организации производственного контроля на предприятии по переработке растительного сырья, имели место грубые ошибки	растительного сырья и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества; навыками организации производственного контроля на предприятии по переработке растительного сырья с негрубыми ошибками	и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества; навыками организации производственного контроля на предприятии по переработке растительного сырья с некоторыми недочетами	и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества; навыками организации производственного контроля на предприятии по переработке растительного сырья без ошибок и недочетов
ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения	Знать: показатели и требования качества и безопасности для сырья и продуктов питания животного происхождения; сущность современных способов и методов контроля и анализа качества животноводческой продукции	Уровень знаний показателей и требований качества и безопасности для сырья и продуктов питания животного происхождения; сущности современных способов и методов контроля и анализа качества животноводческой продукции ниже минимальных	Минимально допустимый уровень знаний показателей и требований качества и безопасности для сырья и продуктов питания животного происхождения; сущности современных способов и методов контроля и анализа качества животноводческой продукции, допущено	Уровень знаний показателей и требований качества и безопасности для сырья и продуктов питания животного происхождения; сущности современных способов и методов контроля и анализа качества животноводческой продукции в объеме, соответствующем программе	Уровень знаний показателей и требований качества и безопасности для сырья и продуктов питания животного происхождения; сущности современных способов и методов контроля и анализа качества животноводческой продукции в объеме, соответствующем программе

		требований, имели место грубые ошибки	много негрубых ошибок	подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	подготовки, без ошибок
	Уметь: составлять схему анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и теххимического контроля в соответствии с характеристикой сырья или продукта животного происхождения на всех этапах производства; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества сырья или продукта питания животного происхождения в соответствии с требованиями государственных стандартов	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения составлять схему анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и контроля в соответствии с характеристикой сырья или продукта животного происхождения на всех этапах производства; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества сырья или продукта питания животного происхождения в соответствии с требованиями государственных	Продемонстрированы основные умения составлять схему анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и теххимического контроля в соответствии с характеристикой сырья или продукта животного происхождения на всех этапах производства; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества сырья или продукта питания животного происхождения в соответствии с требованиями государственных стандартов, решены типовые задачи с негрубыми	Продемонстрированы все основные умения составлять схему анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и теххимического контроля в соответствии с характеристикой сырья или продукта животного происхождения на всех этапах производства; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества сырья или продукта питания животного происхождения в соответствии с требованиями государственных стандартов, решены все основные задачи с негрубыми	Продемонстрированы все основные умения составлять схему анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и теххимического контроля в соответствии с характеристикой сырья или продукта животного происхождения на всех этапах производства; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества сырья или продукта питания животного происхождения в соответствии с требованиями государственных стандартов, решены все основные задачи с отдельными

		стандартов, имели место грубые ошибки	ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
	Владеть: владеть: методиками определения показателей качества сырья и продуктов питания животного происхождения; современными видами приборного обеспечения для ведения технокимического контроля и анализа качества; навыками организации производственного контроля на предприятии по переработке животноводческого сырья	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения методиками определения показателей качества сырья и продуктов питания животного происхождения; современными видами приборного обеспечения для ведения технокимического контроля и анализа качества; навыками организации производственного контроля на предприятии по переработке животноводческого сырья, имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков владения методиками определения показателей качества сырья и продуктов питания животного происхождения; современными видами приборного обеспечения для ведения технокимического контроля и анализа качества; навыками организации производственного контроля на предприятии по переработке животноводческого сырья с негрубыми ошибками	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки владения методиками определения показателей качества сырья и продуктов питания животного происхождения; современными видами приборного обеспечения для ведения технокимического контроля и анализа качества; навыками организации производственного контроля на предприятии по переработке животноводческого сырья с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы навыки владения методиками определения показателей качества сырья и продуктов питания животного происхождения; современными видами приборного обеспечения для ведения технокимического контроля и анализа качества; навыками организации производственного контроля на предприятии по переработке животноводческого сырья 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: № 1-7. 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: № 8-14.

	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. Растворитель, применяемый для получения растительного масла:
 - 1) бензол
 - 2) гекса
 - 3) глицерин
 - 4) формалин.
2. Показатель, характеризующий состояние мякиша хлеба:
 - 1) вкус;
 - 2) запах;
 - 3) пористость;
 - 4) форма.
3. Вид наиболее опасных потерь в массе и качестве плодов и овощей при хранении:
 - 1) прорастание
 - 2) развитие микроорганизмов (плесневение и гниение)
 - 3) распыл
 - 4) уничтожение птицами.
4. Вид наиболее опасных потерь в массе и качестве плодов и овощей при хранении:
 - 1) прорастание;
 - 2) развитие микроорганизмов (плесневение и гниение);
 - 3) распыл;
 - 4) уничтожение птицами.
5. К вредной примеси в зерне относятся:
 - 1) испорченное зерно;
 - 2) проросшее зерно;
 - 3) семена сорняков, содержащие гликозиды;
 - 4) фузариозное зерно.
6. Обязательная технологическая операция послеуборочной обработки зерна и семян:
 - 1) активное вентилирование;
 - 2) очистка;
 - 3) сушка;
 - 4) химическое консервирование.
7. Химический способ консервирования плодов и овощей:
 - 1) квашение;
 - 2) маринование;
 - 3) мочение;
 - 4) соление.
8. По наличию какого фермента судят об общей бактериальной обсемененности молока:
 - 1) редуктазы
 - 2) фосфатазы
 - 3) пероксидазы
 - 4) липазы
9. Какое вторичное сырье получается при выработке творога?
 - 1) обезжиренное молоко

- 2) сыворотка
 - 3) пахта
 - 4) меласса
10. Какой процент жира в сладкосливочном масле по ГОСТу?
- 1)8
 - 2)80
 - 3)82
 - 4)83
- 11.Какой фермент используется при производстве сыра?
- 1)пероксидаза;
 - 2)сычужный фермент;
 - 3)каталаза;
 - 4)липаза.
- 12.Какой кисломолочный напиток вырабатывают только термостатным способом
- 1)простоквашу
 - 2)кефир
 - 3)ряженку
 - 4)йогурт
- 13.Что такое нутровка туши животного
- 1)извлечение внутренних органов из туши
 - 2)распиливание туши по средней линии
 - 3)удаление из туши жировых отложений, извлечение желудка, кишечника
 - 4)отделение головы от туши
14. При клеймении на какую говядину ставится квадратное клеймо
- 1)первой категории
 - 2)второй категории
 - 3)тощей упитанности
 - 4)нестандартную говядину

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме

1. Контроль качества растительного масличного сырья.
- 2.Определение качества крупы.
- 3.Требования к качеству муки.
4. Контроль приемки и размещения зерна на зерноприемных пунктах и элеваторах.
5. Технохимический контроль качества маринадов из сочной растительной продукции.
- 6.Технохимический контроль производства фруктово-ягодных соков.
- 7.Понятие о качестве растениеводческой продукции и его показатели.
- 8.Технологический контроль производства крахмала из картофеля.
- 9.Контроль технологического процесса производства растительных масел.
- 10.Виды технохимического контроля.
- 11.Органолептические методы оценки качества растениеводческой продукции.
- 12.Технохимический контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий.
- 13.Технохимический контроль производства солено-квашеной и моченой продукции.
- 14.Методы оценки качества зерна.
- 15.Санитарно-гигиенические требования к хранению и переработки плодов и овощей.
- 16.Технохимический контроль исходного сырья для производства хлеба.
- 17.Технохимический контроль производства сушеных овощей и плодов.

18. Физико-химические методы оценки качества растениеводческой продукции.
19. Оценка качества хлеба с помощью лабораторных методов.
20. Оценка хлебопекарных свойств муки.
21. Контроль за размещением зерна в хранилище на мукомольном заводе.
22. Оценка мукомольных и хлебопекарных свойств зерна
23. Технохимический контроль при получении и переработке меда
24. Охлаждение и хранение мяса и мясопродуктов.
25. Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров.
26. Замораживание и хранение замороженных продуктов.
27. Технохимический контроль в цехах консервного производства
28. Размораживание мяса.
29. Подмораживание мяса.
30. Подготовка жирового сырья.
31. Извлечение жира
32. Очистка жира
33. Охлаждение жира
34. Технохимический контроль сыра
35. Подготовка пробы меланжа.
36. Технохимический контроль при переработке птиц
37. Технохимический контроль при переработке молока
38. Технохимический контроль при переработке молочных продуктов (масла)
39. Контроль производства и качества яйцепродуктов.
40. Технохимический контроль пищевого и технического альбумина
41. Технохимический контроль при переработке творога и сыра
42. Технохимический контроль при переработке диких промысловых животных
43. Технохимический контроль при изготовлении сухих животных кормов
44. Технохимический контроль при переработке рыбы и других гидробионтов
45. Технохимический контроль при переработке яиц и яичных продуктов
46. Технохимический контроль в цехах колбасных предприятий

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 экзамена.

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

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

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично	86-100 % правильных ответов
Хорошо	71-85 %
Удовлетворительно	51- 70%
Неудовлетворительно	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);
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).