

Приложение к рабочей программе дисциплины

Контроль качества и безопасности рыбы и рыбной продукции

Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль – Технология продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Учебный план 2023 года разработки

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Назначение фонда оценочных средств (ФОС) по дисциплине

ФОС по учебной дисциплине – совокупность контрольных материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимися установленных результатов обучения, а также уровня сформированности всех компетенций (или их частей), закрепленных за дисциплиной. ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Задачи ФОС:

- управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и формированием компетенций, определенных в ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных/отрицательных результатов и планирование предупреждающих/корректирующих мероприятий;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение в образовательный процесс университета инновационных методов обучения;
- самоподготовка и самоконтроль обучающихся в процессе обучения.

2. Структура ФОС и применяемые методы оценки полученных знаний

2.1 Общие сведения о ФОС

ФОС позволяет оценить освоение всех указанных в рабочей программе дескрипторов компетенции, установленных ОПОП. В качестве методов оценивания применяются: наблюдение за работой, наблюдение за действиями в смоделированных условиях, применение активных методов обучения, экспресс-тестирование, программированные тесты.

Структурными элементами ФОС по дисциплине являются: ФОС для проведения текущего контроля, состоящие из устных, письменных заданий, тестов, шкалы оценивания (экспресс опрос на лекциях по текущей теме, защита отчетов по лабораторным работам), ФОС для проведения промежуточной аттестации (экзамен и зачет с оценкой), состоящий из вопросов, требующих письменного ответа, и других контрольно-измерительных материалов, описывающих показатели, критерии и шкалу оценивания.

Применяемые методы оценки полученных знаний по разделам дисциплины

Темы	Текущая аттестация (количество заданий, работ)			Наименование оценочного средства	Вид аттестации о/з
	Задания для самоподготовки обучающихся	Экспресс-опрос на лекциях по текущей теме	Защита отчетов по лабораторным работам		
Тема 1. Методы оценки качества	+	+	+	Опрос - устно	Зачет (6/8 семестр)

Тема 2. Органолептическая оценка качества продукции	+	+	+	Опрос-устно	Зачет (6/8 семестр)
Тема 3. Контроль качества пищевой продукции	+	+	+	Опрос-устно	Зачет (6/8 семестр)
Тема 4. Контроль качества кормовой, технической и медицинской продукции	+	+	+	Опрос-устно	Зачет (6/8 семестр)
Тема 5. Контроль санитарно-микробиологического состояния производства	+	+	+	Опрос-устно	Экзамен (7/9 семестр)
Тема 6. Микробиологический контроль сырья и вспомогательных материалов	+	+	+	Опрос-устно	Экзамен (7/9 семестр)
Тема 7. Микробиологический контроль производства готовой продукции	+	+	+	Опрос-устно	Экзамен (7/9 семестр)
Тема 8. Требования к разработке Программы производственного контроля, его организация и проведение (ЕАЭС 040/2016, СП 1.1.1058–01, СП 1.1.2193–07)	+	+	+	Опрос-устно	Экзамен (7/9 семестр)

2.2 Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Для студентов очной формы обучения контроль усвоения лекционного материала проводится путем устного опроса по каждой теме. Оценивание ответов проводится по двухбалльной теме (зачтено, не зачтено). Оценку «зачтено» получают студенты с правильным количеством ответов не менее, чем на 61% от общего объёма вопросов.

Оценка лабораторного занятия определяется по результатам выполнения и защиты работы и проводится по двухбалльной системе (зачтено, не зачтено). Студент получает оценку «зачтено» за активное участие при выполнении работы, за своевременное выполнение работы, за полный и грамотно составленный отчет и за полные ответы на вопросы по содержанию работы.

Экспресс опрос на лекциях по текущей теме

Тема 1. Методы оценки качества

Контрольный вопрос

1. Какие существуют методы органолептической оценки качества?
2. Какие существуют физические методы оценки качества?
3. Какие существуют химические методы оценки качества?
4. Какие существуют микробиологические методы оценки качества?
5. Охарактеризуйте роль воды в пищевых продуктах.
6. В чем отличие свободной и связанной влаги в пищевых продуктах?
7. Каковы причины связывания влаги в пищевых продуктах?
8. Какие процессы происходят при хранении пищевого сырья и пищевых продуктов с участием воды?
9. Что такое активность воды и как она влияет на стабильность пищевых продуктов?

Тема 2. Органолептическая оценка качества продукции

Контрольный вопрос

1. Основные органолептические показатели качества рыбы и рыбной продукции.
2. Основные органолептические показатели качества соленой рыбной продукции.
3. Основные органолептические показатели качества копченной рыбной продукции.
4. Дефекты копченной рыбной продукции.

5. Дефекты сушеной и вяленой рыбной продукции.
6. Дефекты консервов.
7. Основная нормативная и регламентирующая документация по безопасности и качеству рыбной продукции.
8. В каких документах отражены показатели качества рыбной продукции.
9. Что такое сенсорный анализ?
10. Перечислите требования, предъявляемые к способностям дегустаторов.

Тема 3. Контроль качества пищевой продукции

Контрольный вопрос

1. По каким физико-химическим показателям проводят контроль качества рыбы-сырца, охлажденной и мороженой рыбы.
2. По каким физико-химическим показателям проводят контроль качества копченой продукции.
3. По каким физико-химическим показателям проводят контроль качества провесной, вяленой и сушеной продукции.
4. Основания для проведения опытно-контрольных работ.
5. Определение количества глазури на мороженой глазированной рыбе.
6. Техническая подготовка к проведению опытно-контрольных работ.
7. Дать краткую характеристику физико-химических методов исследования пищевых продуктов.

Тема 4. Контроль качества кормовой, технической и медицинской продукции

Контрольный вопрос

1. Классификация и краткая характеристика кормовых продуктов из гидробионтов.
2. Сырьевая база и оценка пригодности сырья для производства кормовых продуктов из гидробионтов.
3. Производство кормовой муки способом прямой сушки.
4. Производство кормовой муки экстракционным способом. Гранулирование муки.
5. Вредители и дефекты кормовой продукции.
6. Обработка подпрессового бульона.
7. Качество комбинированных кормовых продуктов.

Тема 5. Контроль санитарно-микробиологического состояния производства

Контрольный вопрос

1. Токсические элементы в сырье и продукции пищевых производств.
2. Гистамин в рыбном сырье.
3. Кадмий в окружающей среде и ВБР.
4. Почему в сырье и продукции определяют свинец, мышьяк, кадмий, ртуть?
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов.
6. Санитарная обработка технологического оборудования и производственных помещений при выработке пресервов
7. Санитарные требования к производственным и бытовым помещениям.

Тема 6. Микробиологический контроль сырья и вспомогательных материалов

Контрольный вопрос

1. Микрофлора живой рыбы.
2. Влияние микрофлоры на посмертные процессы в рыбе.
3. Микрофлора морской рыбы, ее изменение при хранении и порче.
4. Микрофлора икры-сырца.
5. Микрофлора головоногих моллюсков и иглокожих.

6. Биохимические и микробиологические процессы при созревании пресервов из ВБР.
7. Изменение микрофлоры гидробионтов при термической обработке.

Тема 7. Микробиологический контроль производства готовой продукции

Контрольный вопрос

1. Микрофлора икорных продуктов.
2. С какой целью определяют плесневые грибы и дрожжи в продукции из ВБР?
3. Какие документы используют при определении плесневых грибов и дрожжей?
4. С какой целью определяют БГКП?
5. Какие среды используют для определения БГКП?
6. Что такое промышленная стерильность консервов?
7. Какие микроорганизмы не допускаются в промышленно стерильных консервах из ВБР?

Тема 8. Требования к разработке Программы производственного контроля, его организация и проведение (ЕАЭС 040/2016, СП 1.1.1058–01, СП 1.1.2193–07)

Контрольный вопрос

1. Порядок подготовки и проведения дегустаций готовой продукции.
2. Порядок ведения журналов производственного контроля.
3. Состав производственной лаборатории (цеха, предприятия).
4. Порядок оформления и выдачи деклараций производителя о качестве продукции.
5. Основные позиции при разработке Программы производственного контроля.

Образец рабочей тетради

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

По дисциплине «Контроль качества и безопасности рыбы и рыбной продукции

»

студента ____ курса направления подготовки 19.03.03

Продукты питания животного происхождения

Каждый опыт, проведенный в лаборатории, должен быть оформлен в отчете. Отчет помогает систематизировать полученные данные, сделать правильные выводы, найти ошибки и разобрать пути их устранения, а также вести контроль расхода реактивов, посуды и времени на поставку опыта. Пример формы отчета приведен ниже.

Лабораторная работа №__ (название)

Цель работы –

Объект исследования –

Содержание отчета

1. Название опыта (анализа).
2. Порядок проведения опыта (анализа).
3. Результаты опыта (анализа).
4. Выводы.
5. Подпись студента.
6. Подпись преподавателя (после защиты).

Критерии оценивания при текущем контроле (защита отчетов по лабораторным работам)

Оценивание отчетов по лабораторным работам осуществляется по номинальной шкале – зачтено/не зачтено. Общая оценка каждого ответа осуществляется в отношении полноты объяснения теории, метода и способа выполнения лабораторной работы к общему содержанию вопроса (выражается в процентах).

За ответ ставится оценка «зачтено» при общей оценке 75%.

Количество попыток и время на защиту лабораторных работ – неограниченно.

Защита лабораторных работ осуществляется путем письменного или устного ответа на контрольные вопросы, которые даны к каждой работе.

Критерии оценивания:

- правильность хода выполнения работы;
- корректность полученных результатов;
- полнота и правильность ответа;
- степень осознанности, понимания изученного;
- оформление отчета.

Показатели и шкала оценивания текущего контроле (защита отчетов по лабораторным работам):

Шкала оценивания	Показатели
Зачтено	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий и в соответствии с руководствами по эксплуатации, установленными правилами и процедурами, обеспечивающими технику безопасности;– обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, самостоятельно объясняет наблюдаемые явления и принцип действия приборов и оборудования;– излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка;– в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления;– правильно выполняет анализ ошибок
Не зачтено	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся выполнил работу не полностью, некорректно или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;– беспорядочно и неуверенно излагает материал

Тест для итогового текущего контроля

1. В центре атома находится:

- а) положительно заряженное ядро;
- б) отрицательно заряженное ядро;
- в) электроны;
- г) ионы.

2. В атоме какого элемента связь валентного электрона с положительно заряженным ядром сильнее:

- а) Li;
- б) Na;
- в) K;
- г) Rb.

3. Ионная связь образуется:

- а) между двумя металлами;
- б) между металлом и неметаллом;
- в) между двумя неметаллами;

г) между двумя молекулами.

4. Укажите тип связи, не относящийся к ковалентной:

- а) полярная;
- б) неполярная;
- в) донорно-акцепторная;
- г) межмолекулярная.

5. Полярность связи – это:

- а) взаимодействие между ионами;
- б) энергия, необходимая для отрыва электрона;
- в) степень сдвига электронной плотности к наиболее электроотрицательному элементу;
- г) способность взаимодействовать с атомами других элементов.

6. Электроотрицательность – это:

- а) способность атомов отдавать электроны;
- б) способность атомов принимать электроны;
- в) дипольное взаимодействие;
- г) взаимодействия внутри кристаллической решетки.

7. Реакция взаимодействия между кислотой и основанием называется:

- а) этерификации;
- б) гидратации;
- в) гидрирования;
- г) нейтрализации.

8. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым?

- а) глицин;
- б) изолейцин;
- в) аргинин;
- г) фенилаланин.

9. В ходе технологического процесса белки претерпевают различные превращения. В ходе какого технологического процесса сохраняется химический состав белка?

- а) денатурации;
- б) гидролиз;
- в) ретанурация;
- г) пенообразование.

10. Выберите правильный ответ и укажите соответствующую цифру. Какую воду можно отнести к связанной?

- а) воду, удерживаемую макромолекулярной матрицей;
- б) воду, удерживаемую органическими соединениями;
- в) воду, удерживаемую в капиллярах.

11. Для органолептической оценки рыбопродуктов из транспортной тары осмотру подвергаются:

- а) 1–2 кг продукта;
- б) 3–5 кг продукта;

в) 6–7 кг продукта.

12. Завершите фразу и укажите соответствующую цифру. «Активность воды - это...

- а) реакционная способность молекулы;
- б) относительная величина давления водяных паров над поверхностью раствора к давлению водяных паров над поверхностью чистого растворителя;
- в) относительная величина давления водяных паров над поверхностью растворителя к давлению водяных паров над поверхностью чистого раствора».

13. Масса средней пробы икры должна быть:

- а) от 0,5 до 0,7 кг;
- б) от 0,14 до 0,45 кг;
- в) от 0,8 до 1,0 кг.

14. Проба кормовой рыбной муки просеивается через сито с отверстиями диаметром:

- а) 1 мм;
- б) 2 мм;
- в) 3 мм.

15. Определение соотношения составных частей в рыбных консервах проводится не раньше, чем:

- а) через 7 дней после изготовления;
- б) через 10 дней после изготовления;
- в) через 12 дней после изготовления.

16. При подготовке пробы беспозвоночных контролируют:

- а) избыток воды;
- б) цвет раковины;
- в) твердость раковины.

17. У черноморских мидий для составления пробы берут:

- а) съедобные части;
- б) всю массу тела;
- в) несъедобные части.

18. Запах мороженных беспозвоночных определяют при температуре продукта:

- а) до +23–24 °С;
- б) +21–22 °С;
- в) +18–20 °С.

19. Для определения запаха рыбы-сырца используют:

- а) карандаш;
- б) шпильку;
- в) вилку.

20. При порче морских костистых рыб образуется большое количество:

- а) аммиака;
- б) формальдегида;
- в) триметиламина.

21. При порче мяса пресноводных рыб образуется большое количество:

- а) аммиака;

- б) триметиламина;
- в) альдегида.

22. У свежей рыбы фильтрат:

- а) слегка ополесцирует, рН – до 6,9;
- б) слегка мутноватый, рН – 7,7;
- в) мутный.

23. У несвежей рыбы фильтрат имеет рН:

- а) 7,3;
- б) 7–7,2;
- в) до 6,9.

24. В реакции на пероксидазу вытяжка из жаберной ткани несвежей рыбы дает:

- а) синюю окраску;
- б) коричневую окраску;
- в) серую окраску.

25. Чем выше общее содержание воды в мясе рыбы, тем:

- а) выше ее качество;
- б) ниже ее качество;
- в) не имеет значения.

26. Под действием ультрафиолетовых лучей мышечная ткань свежих рыб флюоресцирует:

- а) сине-голубоватым цветом;
- б) желто-голубоватым цветом;
- в) красно-голубоватым цветом.

27. К микроорганизмам, способным вызывать порчу пищевых продуктов, относятся:

- а) простейшие;
- б) скребни;
- в) грибы.

28. Микрофлора охлажденной рыбы представлена бактериями родов:

- а) Escherichia;
- б) Staphylococcus;
- в) Pseudomonas.

29. Рост большинства микроорганизмов можно предотвратить применением:

- а) консервантов;
- б) подогревом;
- в) нельзя предотвратить.

30. При бактериологическом исследовании в мазках мышц рыбы сомнительной свежести видны:

- а) 3–4 кокков и палочек;
- б) 30–50 кокков и палочек;
- в) 80–100 кокков и палочек.

31. Палочка ботулизма развивается:

- а) в анаэробных условиях;

- б) в аэробных условиях;
- в) не имеет значения.

32. Палочка ботулизма развивается при температуре:

- а) +15–20 °С;
- б) +28–30 °С;
- в) +50–60 °С.

33. Бактерии группы Протея (Proteus), попадая на рыбные продукты, вызывают:

- а) плесневение;
- б) гнилостную порчу;
- в) закисание.

34. Стафилококковый интеротоксин разрушается при температуре плюс 120 °С:

- а) в течение 35 мин;
- б) в течение 5 мин;
- в) в течение 60 мин.

35. Возбудитель стафилококка чувствителен:

- а) к нейтральной среде;
- б) щелочной среде;
- в) кислой реакции среды.

36. Возбудитель стафилококка к антибиотикам:

- а) нечувствителен;
- б) чувствителен;
- в) не имеет значения.

37. К микроорганизмам, способным вызывать порчу пищевых продуктов, относятся:

- а) вирусы;
- б) бактерии;
- в) микоплазмы.

38. Распространенным заболеванием, передающимся через рыбу и других гидробионтов человеку, является:

- а) чума щук;
- б) оспа карпов;
- в) описторхоз.

39. При отсутствии стандартов на рыбу и рыбопродукт, для паразитологического исследования вскрывают единиц упаковки, %:

- а) 5;
- б) 3;
- в) 10.

40. Для исследования на наличие метацеркарий *Opisthorchis felineus* и плероцеркоидов *Diphyllbothrium latum* отбирают:

- а) мальков рыб;
- б) рыб старших возрастов;
- в) сеголеток.

41. Метациркарий Metorchis bilis (albidus) чаще встречаются:

- а) у сеголеток;
- б) мальков;
- в) взрослой рыбы.

42. Свежую рыбу сохраняют до начала паразитологического исследования в холодильнике при температуре:

- а) +7–8 °С;
- б) +5–6 °С;
- в) + 2–4 °С.

43. При обнаружении живых личинок гельминтов, опасных для человека и животных, рыба:

- а) может допускаться в реализацию;
- б) допускается в реализацию после обезвреживания;
- в) не допускается в реализацию.

44. В разряд «условно годная» переводят рыбную продукцию, в пробе которой обнаружена:

- а) одна живая личинка гельминтов;
- б) две живые личинки гельминтов;
- в) три живые личинки гельминтов.

45. К показателям качества относят:

- а) количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов;
- б) органолептические показатели;
- в) количество хлористого натрия;
- г) физико-химические показатели.

46. Процесс стерилизации консервов происходит при температуре не ниже:

- а) 90 °С;
- б) 100 °С;
- в) 110 °С;
- г) 120 °С.

47. Процесс пастеризации продукции происходит при температуре не выше:

- а) 70 °С;
- б) 80 °С;
- в) 90 °С;
- г) 100 °С.

48. Каким документом регламентируются органолептические показатели продукции?

органолептические показатели продукции?

- а) ТР ТС 021/2011;
- б) ТР ЕАЭС 040/2016;
- в) ГОСТом или ТУ на конкретный вид продукции;
- г) ГОСТ 7636.

49. Партия продукции - это:

- а) совокупность единиц продукции одного наименования, типоразмера, исполнения и др., произведенная в течение определенного интервала времени в одних и тех же условиях и представляемая для контроля;
- б) экземпляр штучной продукции или определенное количество нештучной продукции;
- в) определенное количество продукции одного наименования, вида обработки, одной или нескольких дат изготовления, одного изготовителя, оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность;
- г) продукция одного наименования, одной даты изготовления.

50. Масса нетто продукции:

- а) масса продукции без учёта массы тары или упаковки;
- б) масса продукции с упаковкой;
- в) масса сцеженного продукта без заливочной жидкости;
- г) масса продукции после размораживания или термообработки.

2.3 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации: зачет

Условием допуска к промежуточной аттестации является выполнение и защита (получение отметки «зачтено») по всем лабораторным занятиям, сдачи зачета по материалу, пройденному в течение семестра.

Вид промежуточной аттестации: экзамен

Условием допуска к промежуточной аттестации является выполнение и защита (получение отметки «зачтено») по всем лабораторным занятиям, сдачи зачета по материалу, пройденному в течение семестра.

Технология проведения экзамена – письменный ответ на вопросы билета.

Экзаменационный билет состоит из двух теоретических вопросов, из приведенных ниже, в равной степени охватывающих весь материал.

Перечень вопросов к экзамену

1. Понятие консервирования сырья. Цели консервирования сырья.
2. Характеристика физических, химических, биохимических и комбинированных способов консервирования.
3. Характеристика физических, химических, биохимических и комбинированных способов консервирования.
4. Влияние различных способов консервирования на безопасность продукта.
5. Изменение органолептических свойств продуктов в результате консервирования.
6. Определение фактической и требуемой летальности.
7. Зависимость между фактической летальностью режимов стерилизации и процентом биологического брака консервов.
8. Взаимосвязь влажности продуктов и активности воды. Понятие активности воды.
9. Основные органолептические показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
10. Физические показатели качества.
11. Химические показатели качества.
12. Метод предпочтения (метод одного образца) органолептического исследования.
13. Метод парных сравнений органолептического исследования.
14. Порядок ведения журналов производственного контроля.
15. Виды производственных лабораторий, их назначение.

16. Порядок подготовки и проведения дегустаций готовой продукции.
17. Перечислите в соответствии с нормативно-технической документацией комплексные и единичные показатели качества продукции (органолептические, физические и химические):
 1. «Килька черноморская горячего копчения»
 2. «Горбуша спинка холодного копчения»
 3. «Вомер неразделанный вяленый»
 4. «Ставрида океаническая пласт провесная»
 5. Пресервы «Килька тушка в горчичном соусе»
 6. Пресервы «Сельдь обезглавленная пряного посола»
 7. Консервы «Кета натуральная с добавлением масла»
 8. Консервы «Бычки обжаренные в томатном соусе»
 9. Консервы «Шпроты в масле»
 10. Консервы «Паштет шпротный из салаки или кильки горячего копчения».
18. Приведите перечень форм журналов контроля, которые, по Вашему мнению, необходимы для проведения контроля производства консервов «Горбуша с овощным гарниром в томатном соусе (из бланшированной рыбы)».
19. Показатели качества кормовой рыбной муки и комбинированных кормов из ВБР.
20. Правила отбора проб для исследования рыбного фарша.
21. Правила отбора проб для исследования белкового концентрата (пищевая рыбная мука).
22. Правила отбора проб рыбной белковой массы и гидролизата.
23. Правила подготовки средней пробы рыбьего жира.
24. Правила подготовки средней пробы тканей и органов (печень и др.) рыб.
25. Особенности подготовк
26. и средней пробы тканей и органов (печень и др.) морских беспозвоночных.
27. 8. Подготовка средней пробы кормовой муки.
28. Правила подготовки средней пробы консервов и пресервов.
29. Правила подготовки средней пробы свежих и охлажденных двустворчатых моллюсков и ракообразных.
30. Виды микробиологического контроля производства.
31. Характеристика основных групп санитарно-показательных микроорганизмов (СПМ) и косвенных показателей загрязнения.
32. Контроль технологического оборудования.
33. Контроль инвентаря, тары.
34. Контроль воды, воздуха.
35. Контроль личной гигиены персонала.
36. Микробиологический контроль сырья.
37. Микробиологический контроль полуфабрикатов.
38. Микробиологический контроль вспомогательных материалов.
39. Микробиологический контроль соленой и копченой продукции.
40. Микрофлора соленой, сушеной, вяленой, копченой продукции.
41. Микробиологический контроль кулинарной продукции.
42. Микробиологический контроль производства стерилизованных консервов. Стерилизующий эффект.
43. Требования к разработке Программы производственного контроля на производстве, суть и основные положения.

Критерии оценивания промежуточного контроля – экзамен

На экзамене результирующая оценка выставляется по четырех балльной системе (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично).

Билет состоит из двух теоретических вопросов.

Критерии оценивания:

- полнота и правильность ответа;
- степень осознанности, понимания изученного;
- языковое оформление ответа.

Показатели и шкала оценивания:

Шкала оценивания	Показатели
Отлично	ставится при полном ответе на два вопроса, при этом: <ul style="list-style-type: none">– обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;– обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные, в том числе из будущей профессиональной деятельности;– излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка
Хорошо	выставляется при неполном ответе на два вопроса при этом: <ul style="list-style-type: none">– обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого
Удовлетворительно	получает обучающийся при: 1) неполном ответе на два вопроса; 2) неполном или неверном ответе на один из вопросов; 3) неверных ответах на два вопроса; 4) верных ответах на два вопроса при этом: <ul style="list-style-type: none">– обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:– излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий;– не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;– излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого
Неудовлетворительно	выставляется при неверных ответах на два вопроса при этом: <ul style="list-style-type: none">– обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил,– искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал

В процентном соотношении оценки (по четырёхбалльной системе) выставляются в следующих диапазонах:

«неудовлетворительно» - менее 75%

«удовлетворительно» - 76%-85%

«хорошо» - 86%-92%

«отлично» - 93%-100%