

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.04.2026 12:24:28
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Приложение 1

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ) ПРАКТИКИ

Уровень образования

бакалавриат

Направление подготовки_бакалавриата/
магистратуры/специальность

19.03.02 - «Продукты питания из
растительного сырья»

Профиль направления подготовки/
специализация

Технология броидильных
производств и виноделие



СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
 - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
 - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
 - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
 - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
 - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
 - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена).

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательской) практики и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу учебной практики.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности **Рабочей программой учебной (ознакомительной) практики) предусмотрено формирование следующих компетенций:**

УК 1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ПК-1 - Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-2 - Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства приведены в таблице 2.1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 2.1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. применяет методики поиска, сбора и обработки информации, актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности, метод системного анализа	<p>Знать методики поиска, сбора и обработки информации, актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности, метод системного анализа</p> <p>Уметь применять методики поиска, сбора и обработки информации, актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности, метод системного анализа</p> <p>Владеть методиками поиска, сбора и обработки информации, актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности, метод системного анализа</p>	Тема 1. Методики поиска, сбора и обработки информации, актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности, метод системного анализа
	УК-1.2. применяет методики поиска, сбора и обработки информации, осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников, применяет системный подход для решения поставленных задач	<p>Знать методики поиска, сбора и обработки информации, осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников, применяет системный подход для решения поставленных задач.</p> <p>Уметь применять методики поиска, сбора и обработки информации, осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников, применяет системный подход для решения поставленных задач.</p> <p>Владеет методиками поиска, сбора и обработки информации, осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников, применяет системный подход для решения поставленных задач</p>	

	УК-1.3. владеет методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач.	Знать методы поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач. Уметь применять методы поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач. Владеть методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач	
ПК 1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1. Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях	Знать методы контроля и организации технологических процессов производства продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях Уметь контролировать организацию технологических процессов производства продукции бродильных производств и виноделия Владеть методами контроля и организации технологических процессов производства продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях	Тема 2. Способы осуществления оперативного управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Тема 3. Контроль технологии и организации технологических процессов производства продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях. Тема 4. Организация входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения рационального ведения технологического процесса производства и в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности
	ПК-1.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе Владеть методами использования нормативной и технической документации, регламентов, норм и правил в производственном процессе	
	ПК-1.3. Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по	Знать методы организации входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства Уметь организовывать входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности Владеть методами организации входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения	

	повышению его эффективности	технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	
	ПК-1.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции броидильных производств и виноделия	Знать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции броидильных производств и виноделия Уметь обосновывать нормы расхода сырья и материалов при производстве продукции броидильных производств и виноделия Владеть методами обоснования норм расхода сырья и материалов при производстве продукции броидильных производств и виноделия	Тема 5. Контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции броидильных производств и виноделия
	ПК-1.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции броидильных производств и виноделия	Знать способы контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции броидильных производств и виноделия Уметь осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции броидильных производств и виноделия Владеть методами контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции броидильных производств и виноделия	
ПК-2. Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК-2.1. Организует технологический процесс производства продукции броидильных производств и виноделия	Знать технологический процесс производства продукции броидильных производств и виноделия Уметь организовывать технологический процесс производства продукции броидильных производств и виноделия Владеть принципами организации технологического процесса производства продукции броидильных производств и виноделия	Тема 6. Организация технологического процесса производства продукции броидильных производств и виноделия
	ПК-2.2. Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Знать принципы контроля рационального использования основных видов ресурсов Уметь контролировать рациональное использование основных видов ресурсов Владеть методами контроля рационального использования основных видов ресурсов	Тема 7.Руководство организационно-управленческой деятельностью.
	ПК-2.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продукции бро-	Знать принципы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продукции броидильных производств и виноделия Уметь определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продукции броидильных производств и виноделия	Тема 8. Определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продукции броидильных производств и виноделия

	дильных производств и виноделия	Владеть принципами определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продукции бродильных производств и виноделия	
--	---------------------------------	---	--

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по программе производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательской) практике определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					Этап промежуточной аттестации
		Этап текущих аттестаций					
		1-5 недели	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР /К П	Промежуточная аттестация
1		2	3	4	5	6	7
УК-1.Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. применяет методики поиска, сбора и обработки информации, актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности, метод системного анализа	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос		<i>Вопросы для проведения зачета</i>
	УК-1.2. применяет методики поиска, сбора и обработки информации, осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников, применяет системный подход для решения поставленных задач	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос		<i>Вопросы для проведения зачета</i>
	УК-1.3. владеет методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос		<i>Вопросы для проведения зачета</i>

	подхода для решения поставленных задач.						
ПК 1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1. Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос		Вопросы для проведения зачета
	ПК-1.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	Вопросы для проведения зачета
	ПК-1.3. Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	Вопросы для проведения зачета
	ПК-1.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции бродильных производств и виноделия	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	Вопросы для проведения зачета
	ПК-1.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции бродильных производств и виноделия	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	Вопросы для проведения зачета
ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, органи-	ПК-2.1. Организует технологический процесс производства продукции бродильных производств и виноделия	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	Вопросы для проведения зачета
	ПК-2.2. Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, опрос	-	Вопросы для проведения зачета

зует ра- цио- нальное исполь- зование основ- ных ви- дов ре- сурсов	ПК-2.3. Определяет по- требность в средствах производства и рабочей силе для выполнения об- щего объема работ произ- водства продукции бро- дильных производств и виноделия	Кон- троль- ная ра- бота	Кон- троль- ная ра- бота	Кон- троль- ная ра- бота	Рефе- рат, Уст- ный опрос	-	<i>Вопросы для про- ведения зачета</i>
---	--	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	---	--

СРС – самостоятельная работа студентов;

КР – курсовая работа;

КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения программы производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательской) практики является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
Высокий (оценка «от- лично», «за- чтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышен- ный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков
Базовый (оценка	Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины	Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
«удовлетворительно», «зачтено»)	плины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции	на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач
Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)	Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобалльная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобалльная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу.

«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 - 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует общее знание изучаемого материала; испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: незнания значительной части программного материала; не владения понятийным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Перечень вопросов по проверке входных знаний студентов

1. Характеристика основных процессов пищевых производств.
2. Основные аппараты пищевых производств, их устройство и назначение.
3. Физические свойства пищевых продуктов (теплоемкость, теплопроводность, плотность и др.)
4. Основное сырье и полуфабрикаты, применяемые в производстве напитков.
5. Основное сырье и полуфабрикаты, применяемые в производстве пива.
6. Основное сырье и полуфабрикаты, применяемые в производстве вина
7. Утилизация отходов безалкогольного производства.
8. Утилизация отходов винодельческого производства
9. Методы культивирования микроорганизмов.
10. Характеристика ферментных препаратов, используемых в бродильных производствах.
11. Характеристика производственных рас дрожжей, используемых в бродильных производствах.
12. Химизм спиртового брожения.

3.2. Задания для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету

1. Классификация оборудования предприятий отрасли, основные требования к оборудованию.
2. Оборудование для доставки и приемки сырья.
3. Классификация дробилок–гребнеотделителей. Устройство и принцип действия валковой дробилки-гребнеотделителя.
4. Устройство и принцип действия центробежной дробилки-гребнеотделителя.
5. Классификация стекателей. Устройство, принцип действия стекателя ВСН.
6. Устройство и принцип действия стекателя ВССШ-20.
7. Классификация прессов. Устройство и принцип действия пресса периодического действия.
8. Устройство и принцип действия шнековых прессов непрерывного действия.
9. Устройство и принцип действия ленточных прессов.
10. Классификация насосов, требования к ним. Насосы для мезги и сусла.
11. Аппаратура для сбраживания сусла по белому.
12. Оборудование для непрерывного сбраживания.
13. Оборудование для сбраживания квасного сусла.
14. Оборудование для приготовления кваса.
15. Оборудование для приготовления пива.
16. Оборудование для приготовления пивного сусла.
17. Классификация оборудования для хранения и транспортировки напитков; назначение и устройство.
18. Металлические резервуары; назначение и устройство.
19. Деревянные емкости: назначение и устройство. Транспортные емкости.
20. Отстойники и их назначение.
21. Фильтры, их назначение и классификация.
22. Устройство и принцип действия центрифуг.
23. Устройство и принцип действия сепараторов.
24. Сульфитаторы мезги и сусла: устройство и принцип работы.
25. Десульфитаторы: устройство и принцип работы.

26. Охладители: устройство и принцип действия.
27. Ультроохладители: устройство и принцип действия.
28. Устройство и принцип действия бутыломоечных машин.
29. Фасовочные машины: устройство и принцип действия.
30. Укупорочные машины: устройство и принцип действия.
31. Машины для инспекции бутылок.
32. Устройство и принцип действия этикетировочной машины.
33. Компоновка и расчет поточных линий упаковывания напитков.
34. Устройство и принцип действия цилиндрикоконического бродильного аппарата ЦКБА.
35. Сравнительная характеристика бродильных установок для получения пива.
36. Классификация и общая характеристика бродильно-купажных аппаратов для получения кваса.
37. Общая характеристика оборудования для тепловой обработки полуфабрикатов и напитков.
38. Аппараты для подогрева мезги. Характеристика и принцип работы.
39. Аппараты для тепловой обработки суслу и напитков.
40. Ультроохладители типа ВУНО. Устройство и принцип работы.
41. Пластинчатые теплообменники. Устройство и принцип работы.
42. Классификация поточных линий упаковывания напитков.
43. Технологические расчеты линий упаковывания напитков.
44. Общая характеристика вспомогательного оборудования линий упаковывания напитков.
45. Машины для товарного оформления бутылок.
46. Устройство и принцип работы машины для отделки горлышек бутылок.
47. Классификация и общая характеристика этикетировочных машин.
48. Классификация и общая характеристика инспекционных машин.
49. Световые экраны для инспекции бутылок.
50. Инспекционные машины конвейерного типа ВИА и ВИБ. Устройство и принцип работы.
51. Фотоэлектрические инспекционные машины.
52. Факторы, влияющие на качество мойки бутылок. Требования к мощным средствам для мойки бутылок.
53. Классификация фасовочных машин и их общая характеристика.
54. Вакуумные фасовочные машины. Устройство и принцип работы.
55. Сверхбарометрические фасовочные машины.
56. Характеристика основных видов укупорочных материалов.
57. Классификация и основные марки укупорочных машин.
58. Устройство и принцип работы укупорочной машины ВУМ.
59. Средства механизации подъемно-разгрузочных, транспортных и складских работ на предприятиях отрасли.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачета (зачет с оценкой) /экзамена:

- оценка «отлично»: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, ис-

правляемые студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией (-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями)

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией (-ями)

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией (-ями).