

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 06.07.2023 11:39:54
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f490b7c0b7a1e0e8a49

Приложение А

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Проектирование предприятий по переработке растительного сырья»

Уровень образования

магистратура

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата
/магистратуры/специальность

19.04.02 - Продукты питания из растительного
сырья

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

«Процессы и аппараты пищевых производств»

(наименование)

Разработчик

подпись

Абдулхаликов З.А., к.т.н., ст. преподаватель

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОПиТ
«14» 09 2021 г., протокол № 1

Зав. кафедрой

подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

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 дисциплины «Проектирование предприятий по переработке растительного сырья» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/19.04.02 - Продукты питания из растительного сырья, профиль –«Процессы и аппараты пищевых производств».

Рабочей программой дисциплины «Методология, организация и правление научного исследования в пище» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ОПК-1- Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

ОПК-2- Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

ОПК-4- Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения;

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, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

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

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
ОПК-1- Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.2 Описывает технологическое оборудование и параметры технологических процессов производства продуктов питания	Знает основные принципы работы технологического оборудования, режимы его эксплуатации, определение способов производительности оборудования устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при производстве продуктов питания из растительного сырья Умеет сопоставлять и подбирать технологическое оборудование по последовательности выполняемых технологических операций; находить основные параметры и производительность оборудования подбирать и эксплуатировать прогрессивное технологическое оборудование Владеет прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Классификация и состав консервных заводов. Технико-экономическое обоснование строительства и реконструкции пищевых предприятий. Продуктовые расчеты и график технологического расчета. Компоновка производственных цехов. Проектирование и принципы планировки оборудования. Компоновка завода и генеральный план. Общестроительное и сантехническое проектирование. Цеховые коммуникации. Цеховые коммуникации. Теплосиловое хозяйство завода. Холодильное хозяйство. Водоснабжение и канализация. Автоматический контроль, управление и регулирование. Охрана труда и окружающей

			<p>среды. Охрана труда и окружающей среды. Пожарная безопасность. Техничко-экономические показатели.</p>
<p>ОПК-2- Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>ОПК-2.1 Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания</p>	<p>Знает технологию производства продукции; нормативные требования по компоновке основного технологического оборудования в производственных цехах; основные техникоэкономические характеристики оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья Умеет обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья Владеет основными правилами эксплуатации оборудования; практикой выполнения подбора и компоновки оборудования на чертежах технологической части проектов предприятий по производству пищевых продуктов из растительного сырья</p>	<p>Техничко-экономическое обоснование строительства и реконструкции пищевых предприятий. Продуктовые расчеты и график технологического расчета. Компоновка производственных цехов. Проектирование и принципы планировки оборудования. Компоновка завода и генеральный план. Общестроительное и сантехническое проектирование. Цеховые коммуникации. Цеховые коммуникации. Теплосиловое хозяйство завода. Холодильное хозяйство. Водоснабжение и канализация. Автоматический контроль, управление и регулирование. Охрана труда и окружающей среды. Охрана труда и окружающей среды. Пожарная безопасность. Техничко-экономические показатели.</p>

<p>ОПК-4- Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>ОПК-4.2 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знает принципы проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств продуктов питания из растительного сырья Умеет проводить технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств продуктов питания из растительного сырья Владеет методами проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Продуктовые расчеты и график технологического расчета. Компонировка производственных цехов. Проектирование и принципы планировки оборудования. Компонировка завода и генеральный план. Общестроительное и сантехническое проектирование. Цеховые коммуникации. Цеховые коммуникации. Теплосиловое хозяйство завода. Холодильное хозяйство. Водоснабжение и канализация. Автоматический контроль, управление и регулирование.</p>
<p>ПК-2- Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов</p>	<p>ПК-2.1. Управляет технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знает технологию производства продуктов питания из растительного сырья Умеет управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Современное состояние отрасли и перспектива ее развития. Продуктовые расчеты и график технологического расчета. Компонировка производственных цехов. Проектирование и принципы планировки оборудования. Компонировка завода и генеральный план. Автоматический контроль, управление и регулирование.</p>

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Проектирование предприятий по переработке растительного сырья» 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 текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-1- Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.2 Описывает технологическое оборудование и параметры технологических процессов производства продуктов питания	Вопросы к к/р №1	Вопросы к к/р №2	Вопросы к к/р №3	отчет	-	Вопросы к экзамену
ОПК-2- Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного	ОПК-2.1 Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания	Вопросы к к/р №1	Вопросы к к/р №2	Вопросы к к/р №3	Отчет	-	Вопросы к экзамену

назначения							
ОПК-4- Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-4.2 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Вопросы к к/р №1	Вопросы к к/р №2	Вопросы к к/р №3	Отчет	-	Вопросы к экзамену
ПК-2- Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК-2.1. Управляет технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья	Вопросы к к/р №1	Вопросы к к/р №2	Вопросы к к/р №3	Отчет	-	Вопросы к экзамену

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 дисциплины «Проектирование предприятий по переработке растительного сырья» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	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
Повышенный (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

<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины 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</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

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 стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> – 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.: <ul style="list-style-type: none"> – 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.: <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> – 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. Задания и вопросы для входного контроля

1. Классификация пищевых продуктов.
2. Основные требования к технологиям производства пищевых продуктов.
3. Перспективы развития перерабатывающих отраслей пищевой промышленности.
4. Основные способы консервирования пищевых продуктов.
5. Товароведная и биохимическая характеристика пищевых продуктов.
6. Основные способы хранения плодов и овощей.
7. Основы технологии производства консервированных компотов.
8. Основы технологии производства плодово-ягодных соков
9. Сушка, назначение, способы сушки.
10. Основные физико-технические свойства пищевых продуктов.

3.2. Задания для текущих аттестаций

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Использование учетных единиц консервной промышленности при проектировании консервных заводов.
2. Классификация консервных заводов по мощности.
3. Состав консервных заводов. Основные производственные цеха и их назначение. Роль вспомогательных цехов. Подсобные цеха и утилизация отходов консервного производства.
4. Проектно-сметная документация.
5. Проектные организации и их роль.
6. Техничко-экономическое обоснование строительства заводов.
7. Основные цели реконструкции.
8. Выбор технологической схемы и ее обоснование.
9. Методика выполнения продуктового расчета.
10. График технологического процесса.
11. Нормативные показатели, режим работы, требования к строительной и другим частям проекта.

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Компоновка производственных цехов.
2. Подбор и расчет оборудования – основа компоновки планов и разрезов цехов.
3. Компоновка цехов как объектов проектирования.
4. Модельное проектирование, макетное проектирование.
5. Основные принципы планировки оборудования.
6. Генеральный план завода.
7. Основной производственный корпус.

8. Сырьевые склады и их расчеты.
9. Фабрикатный цех (склад готовой продукции) и расчет его площади.
10. Склады жестяной и стеклянной тары и их расчеты.
11. Цех для изготовления тары и расчеты по определению его площади. Назначение и размещение на генплане.
12. Депо для автокаров и автопогрузчиков, его назначение и расчет площади.
13. Здания производственных цехов
14. Элементы производственного корпуса.

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №3

1. Отопление и вентиляция производственных помещений.
2. Водоснабжение и канализация производственных помещений.
3. Цеховые коммуникации
4. Построение графика паронапряжения и выбор паровых котлов.
5. Компоновка паровых котлов.
6. Энергоснабжение завода. Расчет мощности и выбор трансформаторов.
7. Холодильное хозяйство завода. Общие положения.
8. Калорический расчет холодильной установки.
9. Ограждающие конструкции и изоляция холодильников
10. Подбор и расчет системы водоснабжения
11. Подбор и расчет насосов и насосных установок
12. Подбор и расчет системы канализации
13. Автоматический контроль и регулирование отдельных операций.
14. Разработка структурных схем автоматизируемых технологических процессов.
15. Требования, предъявляемые к технологической части проекта для решения вопросов автоматизации.
16. Основные цели автоматических контрольно-измерительных и регулирующих приборов в консервном производстве

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

3.2. Задания для промежуточной аттестации (зачета и экзамена)

Перечень вопросов к экзамену

1. Использование учетных единиц консервной промышленности при проектировании консервных заводов.
2. Классификация консервных заводов по мощности.
3. Состав консервных заводов. Основные производственные цеха и их назначение. Роль вспомогательных цехов. Подсобные цеха и утилизация отходов консервного производства.
4. Проектно-сметная документация.
5. Проектные организации и их роль.
6. Техничко-экономическое обоснование строительства заводов.
7. Основные цели реконструкции.
8. Выбор технологической схемы и ее обоснование.
9. Методика выполнения продуктового расчета.
10. График технологического процесса.
11. Нормативные показатели, режим работы, требования к строительной и другим частям проекта.
12. Компонировка производственных цехов.
13. Подбор и расчет оборудования – основа компоновки планов и разрезов цехов.
14. Компонировка цехов как объектов проектирования.
15. Модельное проектирование, макетное проектирование.
16. Основные принципы планировки оборудования.
17. Генеральный план завода.
18. Основной производственный корпус.
19. Сырьевые склады и их расчеты.
20. Фабрикатный цех (склад готовой продукции) и расчет его площади.
21. Склады жестяной и стеклянной тары и их расчеты.
22. Цех для изготовления тары и расчеты по определению его площади. Назначение и размещение на генплане.
23. Депо для автокаров и автопогрузчиков, его назначение и расчет площади.
24. Здания производственных цехов
25. Элементы производственного корпуса.
26. Отопление и вентиляция производственных помещений.
27. Водоснабжение и канализация производственных помещений.

28. Цеховые коммуникации
29. Построение графика паронапряжения и выбор паровых котлов.
30. Компоновка паровых котлов.
31. Энергоснабжение завода. Расчет мощности и выбор трансформаторов.
32. Холодильное хозяйство завода. Общие положения.
33. Калорический расчет холодильной установки.
34. Ограждающие конструкции и изоляция холодильников
35. Подбор и расчет системы водоснабжения
36. Подбор и расчет насосов и насосных установок
37. Подбор и расчет системы канализации
38. Автоматический контроль и регулирование отдельных операций.
39. Разработка структурных схем автоматизируемых технологических процессов.
40. Требования, предъявляемые к технологической части проекта для решения вопросов автоматизации.
41. Основные цели автоматических контрольно-измерительных и регулирующих приборов в консервном производстве.
42. Охрана труда.
43. Пожарная безопасность.
44. Охрана окружающей среды.
45. Техничко-экономические показатели и сметы.
46. Сметы на строительные работы и на приобретение оборудования.
47. Сводная смета.
48. Основные показатели, характеризующие строительство консервных предприятий и их расчеты

Форма экзаменационного билета (пример оформления)

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"

Дисциплина(модуль) Проектирование предприятий по переработке растительного сырья

Код, направление подготовки/специальность 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль (программа, специализация) Процессы и аппараты пищевых производств

Кафедра ТПП, ОП и Т Курс 2 Семестр 3

Форма обучения – очная/очно-заочная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Использование учетных единиц консервной промышленности при проектировании консервных заводов.
2. Компонировка цехов как объектов проектирования.
3. Водоснабжение и канализация производственных помещений.

Экзаменатор.....Абдулхаликов З.А.

Утвержден на заседании кафедры (протокол №__ от _____20__ г.)

Зав. кафедрой (ТПП, ОП и Т).....Демирова А. Ф.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

- 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, исправленные 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).