

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

Институт (факультет) «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана»
Кафедра Технологии производства и переработки сельхозпродукции

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00861D77F7F654DB91BE53EB1C33DC7D39
Владелец: Дмитриев Андрей Владимирович
Действителен: с 16.07.2026 до 09.10.2027

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
доцент
_____ А.В. Дмитриев
« ____ » _____ 2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ (ПРАКТИКЕ)

Б1.В.05 Биотехнология хлебопекарного производства

Направление подготовки
19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль) подготовки
«Агропромышленная биотехнология»

(Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе дисциплины (к рабочей программе практики)

Форма обучения
Очная

Составитель: к.б.н. ,доцент Гасимова Г.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры « 09 » апреля 2026 года (протокол №13)

Заведующий кафедрой:
к.б.н., доцент, Каюмов Р.Р.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана « 14 » апреля 2026 года (протокол № 10)

Председатель методической комиссии:
д.вет.н., профессор Асрутдинова Р.А.
должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

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

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

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

В результате освоения ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология», (профиль) Агропромышленная биотехнология, обучающийся по дисциплине «Биотехнология хлебопекарного производства» должен овладеть следующими результатами:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплин

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Способен осуществлять промышленное производство биотехнологической продукции в соответствии с регламентом	ПК-2.1. Осуществляет проверку идентичности, количества и качества исходных материалов, используемых в технологическом процессе	Знать: основные биотехнологические процессы, применяемые при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; пути проверки идентичности, количества и качества исходных материалов, используемых в технологическом процессе Уметь: использовать основные биотехнологические процессы, применяемые при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; осуществлять проверку идентичности, количества и качества исходных материалов, используемых в технологическом процессе Владеть: навыками использования основных биотехнологических процессов, применяемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; навыками проверки идентичности, количества и качества исходных материалов, используемых в технологическом процессе

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-2.1 Осуществляет проверку идентичности, количества и качества исходных материалов, используемых в технологическом процессе	Знать: основные биотехнологические процессы, применяемые при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, пути проверки идентичности, количества и качества исходных материалов, используемых в технологическом процессе	Уровень знаний основных биотехнологических процессов, применяемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий: имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний основных биотехнологических процессов, применяемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий: допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний основных биотехнологических процессов, применяемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий: допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний основных биотехнологических процессов, применяемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий: без ошибок

Уметь: использовать основные биотехнологические процессы, применяемые при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, проверять идентичность, количества и качества исходных материалов, используемых в технологическом процессе	Не продемонстрированы основные умения использования основных биотехнологических процессов, применяемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения использования основных биотехнологических процессов, применяемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий с негрубыми ошибками, решены типовые задачи	Продemonстрированы все основные умения использования основных биотехнологических процессов, применяемые при производстве хлеба и хлебобулочных изделий с некоторыми недочетами, решены все основные задачи с негрубыми ошибками	Продemonстрированы все основные умения использования основных биотехнологических процессов, применяемые при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами
Владеть: навыками по использованию основных биотехнологических процессов, применяемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, навыками проверки идентичности, количества и качества исходных материалов, используемых в технологическом процессе	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки по использованию основных биотехнологических процессов, применяемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков по использованию основных биотехнологических процессов, применяемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки по использованию основных биотехнологических процессов, применяемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы навыки по использованию основных биотехнологических процессов, применяемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий 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

3.1– Типовые контрольные задания

ПК 2.1 Осуществляет проверку идентичности, количества и качества исходных материалов, используемых в технологическом процессе

1. Дрожжи – это:

1. неклеточные агенты
2. одноклеточные грибы
3. безъядерные клетки
4. подвижные одноклеточные

2. Дрожжи размножаются:

1. фрагментация
2. половым путем
3. почкованием
4. спорами

3. Согласно классификации дрожжевые клетки относят к семейству:

1. базидомицеты

2. сахаромикетов
3. кандиды
4. торулописис

4. В какой морфологической части дрожжевой клетки происходят различные окислительно-восстановительные процессы?

1. клеточная стенка
2. цитоплазматическая мембрана
3. цитоплазма
4. ядро

5. Виды дрожжей, специфичные для ржаного теста ...

1. *S.cerevisiae*
2. *S.minor*
3. *S.paradoxus*
4. *Hypomyces lactifluorum*

6. Какие виды дрожжей получили наибольшее распространение в хлебопекарном производстве?

1. *S.cerevisiae*
2. *S.minor*
3. *S.paradoxus*
4. *Hypomyces lactifluorum*

7. Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*, применяемые в хлебопекарном производстве, не бродят на следующий углевод:

1. глюкоза
2. лактоза
3. мальтоза
4. простые декстрины

8. Какие отделения включают в себя хлебозаводы, пекарни, цеха по производству сухарных, бараночных, мучных кондитерских изделий, основным сырьем для которых является мука:

1. прием, хранения и подготовки основного и дополнительного сырья к производству; расходных емкостей для подготовленного сырья и полуфабрикатов; приготовление полуфабрикатов; разделка теста; выпечки изделий, выстойки сухарных плит, сушки сухарей; остывочное с участием упаковки и фасовки продукции; экспедиция;
2. приготовление полуфабрикатов, разделки, выпечки, упаковки;
3. прием муки, разделка теста, расстойка теста, выпечка изделия.

9. Перечислите, какое сырье относится к дополнительному?

1. мука пшеничная, соль, вода, сахар;
2. закваска, опара, полуфабрикаты;
3. молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, жиры и масла, сахар и сахаросодержащие продукты, солод, орехи, пряности, плодово-ягодные и овощные продукты, пищевые добавки.

10. Все сырье, применяемое в хлебопекарном производстве, подразделяется на:

1. обычное и сдобное;
2. опарное и безопарное;
3. основное и дополнительное.

11. Мука-это важнейший продукт переработки зерна. Ее получают путем помола зерна классифицируют?

1. по виду, типу, сорту;
2. по запаху, по консистенции, по клейкости;
3. по влажности, по цвету, по вкусу.

12. По силе муку подразделяют:

1. на темную и светлую;
2. на сильную и очень сильную, на слабую и очень слабую;
3. на сильную, среднюю и слабую.

12. Чем сильнее клейковина зерна, тем...

1. крупнее должна быть мука;
2. мельче должна быть мука;
3. мука должна быть среднего помола.

13. Что такое клейковина?

1. это вещество, которое разжижает тесто;
2. это разновидность муки;
3. это комплекс белковых веществ, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу.

14. Что такое зольность муки?

1. это количество минеральных веществ, содержащихся в муке, и является основным показателем сорта муки;
2. это основной показатель кислотности муки;
3. это количество белков и углеводов, содержащихся в муке.

15. Что такое меласса?

1. отход после перемалывания зерна;
2. отход свеклосахарного производства;
3. отход после деления теста на куски.

16. Во сколько раз расход сухих дрожжей меньше чем прессованных?

1. в 3-4 раза;
2. в 7-8 раз;
3. в 5-6 раз

17. Сколько дрожжей получают из 1 тонны мелассы?

1. 1.700-800 кг дрожжей;
2. 200-300 кг дрожжей;
3. 800-900 кг дрожжей.

19. Тесто- это ... :

1. полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья;
2. замес муки, воды и дополнительного сырья;
3. тестовая заготовка с добавлением дополнительного сырья.

19. Операции входящие в состав приготовления теста:

1. замес теста, брожение теста, выпекание изделия;
2. дозирование сырья, замес теста, разрыхление, брожение теста, выпекание изделия;
3. дозирование сырья, замес полуфабрикатов и теста, брожение полуфабрикатов и

теста, обминка.

20. Разрыхление – это...:

1. образование пористой структуры теста;
2. образование рыхлой структуры теста;
3. образование золотистой корочки.

21. Какие виды заварок вы знаете?

1. простые (осахаренные и неосахаренные), соленые, сброженные, заквашенные;
2. простые, сложные, комбинированные;
3. жидкие, густые, кислые, сладкие.

21. Что указывается в производственной рецептуре?

1. вес изделия, сырье, входящее в рецепт;
2. количество муки, воды и другого сырья, температура, влажность, кислотность полуфабриката, продолжительность брожения;
3. каким транспортом доставлено сырье, цена сырья.

22. Закваской называется....:

1. густая опара;
2. жидкие дрожжи;
3. непрерывно расходуемая по частям и вновь возобновляемая фаза, используемая для приготовления теста.

23. Что относится к полуфабрикатам хлебопекарного производства, идущим на переработку?

1. хлебная мочка, хлебная крошка, сухарная крошка;
2. хлебная крошка, пряничная крошка;
3. батон нарезной, хлеб ржаной.

1. Какие изделия готовят из слоеного теста _____

2. На какие группы подразделяются изделия из теста _____

3. На какие группы делят тесто _____

4. Каких видов бывает бисквитное тесто _____

5. Какие изделия из дрожжевого теста вы знаете _____

6. Какую консистенцию теста вы знаете _____

7. Какой этап приготовления следует за операцией замеса теста _____

Дополнительно.

1. Какой сахар сбраживается дрожжами в первую очередь?

1. фруктоза
2. глюкоза
3. мальтоза
4. сахароза

2. Какой вид дрожжей применяется как улучшитель восстановительного действия?

1. прессованные
2. инстантные
3. дезактивированные жидкие.

3. В качестве источников азота дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* используют

1. аминокислоты и аммонийные соли
2. белки
3. амины

4. амиды

4. Отдельные разновидности микроорганизмов в пределах одного или того же вида, различающиеся между собой второстепенными признаками, называются ...

1. популяция

2. сорт
3. штамм
4. вид
5. Характерной особенностью каких молочнокислых бактерий является способность сбрасывать глюкозу без образования углекислого газа?
 1. *Lactococcus lactis*
 2. *Lactobacillus delbrukii*
 3. *Lactobacillus helveticus*
 4. *Lactobacillus brevis*
6. Развитие молочнокислых бактерий наиболее интенсивно происходит при активной кислотности среды равной
 1. 1-2 ед. pH
 2. 3-4 ед. pH
 3. 5-6 ед. pH
 4. 7-6 ед. pH
7. Обязательный органоид клетки вакуоли, представляющий собой полости, образующиеся в плазме при старении дрожжевых клеток, наполненные клеточным соком и отделенные от цитоплазмы вакуолярной мембраной, носит название
 1. ядро
 2. митохондрии
 3. вакуоли
 4. эндоплазматический ретикулум
8. Совокупность микроорганизмов, выращенных из одной клетки и не содержащих посторонних микроорганизмов, называется ...
 1. универсальной культурой
 2. чистой культурой
 3. индивидуальной культурой
 4. технически чистые культуры
9. Необходимая кислотность полуфабрикатов обеспечивается жизнедеятельностью специфической бродильной микрофлоры
 1. молочнокислыми бактериями
 2. дрожжевыми организмами
 3. плесенью
 4. грибами
10. Зимазная и мальтазная активности для дрожжей хорошего качества имеют значения.....
 1. 30 – 40 и 50 – 80
 2. 41 – 60 и 90 – 120
 3. 61 и более и 121 и более
 4. 10-20 и 30-40
11. Растворы солей, применяемые для выращивания дрожжей?
 1. хлориды и хлораты
 2. нитриты и нитраты
 3. сульфиты и суперфосфаты
 4. карбонаты и фториды.
12. В качестве пеногасителя при производстве дрожжей используют:
 1. серную кислоту
 2. олеиновую кислоту
 3. пропионовую кислоту
 4. уксусную кислоту.

12. Раса дрожжей это...

1. разновидность дрожжей, которые сохраняя основные признаки вида, различаются второстепенными
2. разновидность данного вида, апробированная в лабораторных условиях
3. группа из родов, сходных по строению
4. ступень научной классификации биологических видов дрожжей.

13. Жидкие дрожжи – это

1. дрожжи полученные из товарного дрожжевого молочка
2. дрожжи полученные из опары
3. дрожжи, полученные размножением на заварке
4. дрожжи, полученные из закваски

14. Соотнесите название дрожжей и их внешний вид:

1. инстантные А) жидкая коричневая масса
2. жидкие Б) кремовые гранулы
3. прессованные В) сероватая паста сформованная в брикет
4. сушеные Г) светло-кремовые шарики

15. Жидкие дрожжи – это

1. дрожжи полученные из товарного дрожжевого молочка
2. дрожжи полученные из опары
3. дрожжи, полученные размножением на заварке
4. дрожжи, полученные из закваски

16. Дрожжи, нуждающиеся в активации:

1. сушеные
2. прессованные
3. инстантные
4. жидкие

17. Какое свойство дрожжей необходимо учитывать в технологии приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов?

1. термотолерантность
2. осмоотолерантность
3. криотолерантность
4. термолабильность

18. Необходимая кислотность полуфабрикатов обеспечивается жизнедеятельностью специфической бродильной микрофлоры -

1. молочнокислыми бактериями
2. дрожжевыми колониями
3. плесневыми грибами
4. чистыми культурами дрожжей

19. В отличие от муки смолотой из непроросшего зерна пшеницы в активном состоянии в ржаной муке находится

1. β – амилаза
2. α – амилаза
3. глюкоамилаза
4. зимаза

20. К какому виду разрыхлителя относят дрожжи?

1. химическим разрыхлителям
2. биологическим разрыхлителям
3. механическим разрыхлителям

22. Какую температуру имеет тесто?

1. 32-33
2. 28-30

1. Биологические разрыхлители теста _____
2. Выпечка хлеба это процесс _____
3. Образование твердой хлебной корочки происходит в результате _____
4. Что называется упеком _____
5. Что входит в понятие личной гигиены _____
6. Дрожжи это _____
7. Дрожжевые клетки в процессах производства хлеба и хлебобулочных изделий применяются для _____

3.2 Типовые вопросы

ПК 2.1. Осуществляет проверку идентичности, количества и качества исходных материалов, используемых в технологическом процессе

1. Какие биохимические процессы жизнедеятельности дрожжевой клетки обеспечивают биотехнологические параметры хлебопечения?
2. Что принято считать полуфабрикатами в производстве хлеба и хлебобулочных изделий?
3. Дайте формулировку принципа метода определения подъемной силы полуфабрикатов методом «шарика».
4. Дайте определение скорости подъема и объясните, что она характеризует.
5. Как процессы брожения влияют на скорость подъема теста?
6. Укажите область применения данного метода.
7. Поясните ход работы по выполнению определения подъемной силы полуфабрикатов методом «шарика».
8. Укажите диапазон оптимальных значений pH для развития дрожжевых клеток.
9. Объясните механизм влияния pH среды на активность дрожжей.
10. Поясните, какие реактивы и оборудование используются в данной работе?
13. Дайте формулировку принципа метода, позволяющего оценить влияние среды на развитие дрожжевых клеток.
14. Укажите область применения данного метода.
15. Поясните ход работы по выполнению определения влияния кислой среды на развитие дрожжевых клеток.
16. Дайте интерпретацию результатам, полученным в ходе выполнения практических заданий.
17. Какие виды дрожжей используются в производстве хлеба и хлебобулочных изделий?
18. В чем принципиальное отличие прессованных и сухих дрожжей?
19. Поясните суть спиртового брожения при хлебопечении.
20. По каким показателям производят контроль качества прессованных хлебопекарных дрожжей?

Дополнительные вопросы

1. Что понимают под осмочувствительностью дрожжевых клеток?
2. В чем заключается принцип метода определения осмочувствительности дрожжей?
3. Какие реактивы и оборудование используются для проведения практических заданий этой работы?
4. Расскажите в общих чертах о технологических процессах производства хлеба и хлебобулочных изделий.

5. Дайте определение понятию «тесто».
6. Укажите основные этапы приготовления теста.
7. Как влажность теста влияет на интенсивность спиртового и молочнокислого брожения?
8. Опишите технику определения влажности дрожжей.
9. Как температура теста влияет на интенсивность спиртового и молочнокислого брожения?
10. Опишите технику определения кислотности дрожжей.
11. Что понимают под стойкостью дрожжей при хранении?
12. От чего зависит стойкость дрожжей при хранении и как ее определяют?
13. Дайте определение понятию «осмочувствительность».
14. Какие сахара способны сбраживать молочнокислые дрожжи?
15. В каком процентном количестве требуется содержание сахаров для обеспечения процесса созревания пшеничных полуфабрикатов и получения продукции высокого качества?
16. Что понимают под процессом плазмолиза дрожжевых клеток и когда он возможен?
17. Как внесение поваренной соли влияет на активность дрожжей?
18. Каким образом меняется активность дрожжей при внесении в тесто жировых продуктов?
19. Дайте определение понятию «скорость газообразования в полуфабрикатах».
20. Как в данной работе определяют подъемную силу полуфабрикатов?

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

Приводятся виды текущего контроля и критерии оценивания учебной деятельности по каждому ее виду по семестрам, согласно которым происходит начисление соответствующих баллов.

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

Практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, активности работы в аудитории, правильности выполнения заданий, уровня подготовки к занятиям.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Критерии оценки сдачи экзамена в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на зачете по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса 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. 86-100 % правильных ответов 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 71 % 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 51 % 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).