



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

**Институт «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана»
Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

**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
«21» мая 2026 г.

**ФОНДОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.В.06 Система менеджмента качества и безопасности пищевой продукции
(Оценочные средства и методические материалы)**

приложение к рабочей программе дисциплины

**Направление подготовки
19.03.01 «Биотехнология» Направленность (профиль) подготовки
Биотехнология молока и молочных продуктов**

**Форма обучения
Очная**

Казань—2026г.

Составитель: доцент, к.б.н.
Должность, ученая степень, ученое звание

Сергеева А.А.
Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции « 09 » апреля 2026 года (протокол № 13)

Заведующий кафедрой:
доцент
Должность, ученая степень, ученое звание

Каюмов Р.Р.
Ф.И.О.

Рассмотрены и одобрены 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
Должность, ученая степень, ученое звание

Асрутдинова Р.А.

Согласовано:
Врио директора

Ф.И.О.

Загидуллин Л.Р.

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

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

В результате освоения ОПОП по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология», (профиль) Биотехнология молока и молочных продуктов, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Система менеджмента качества и безопасности пищевой продукции»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-3 Способен разрабатывать мероприятия по организации проведения и повышению эффективности технологического процесса производства пищевой биотехнологической продукции		
ПК-3.1	Управляет качеством, безопасностью готовой продукции и прослеживаемостью производства, схемой теххимического контроля, а также современными способами организации производства и эффективной работой трудового коллектива предприятий, производящих пищевую биотехнологическую продукцию	Знать: - способы проведения и повышению эффективности технологического процесса производства пищевой биотехнологической продукции Уметь: - управляет качеством, безопасностью готовой продукции и прослеживаемостью производства Владеть: - схемой теххимического контроля, а также современными способами организации производства и эффективной работой трудового коллектива предприятий, производящих пищевую биотехнологическую продукцию

1. 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-3.1 Управляет качеством, безопасностью готовой продукции и прослеживаемостью производства, схемой теххимического контроля, а также современными способами организации производства и эффективной работой трудового коллектива предприятий, производящих пищевую биотехнологическую продукцию	Знать: способы проведения и повышения эффективности технологического процесса производства пищевой биотехнологической продукции	Уровень знаний способов проведения и повышения эффективности технологического процесса производства пищевой биотехнологической продукции ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний способов проведения и повышения эффективности технологического процесса производства пищевой биотехнологической продукции, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний способов проведения и повышения эффективности технологического процесса производства пищевой биотехнологической продукции соответствует программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний способов проведения и повышения эффективности технологического процесса производства пищевой биотехнологической продукции, соответствует программе подготовки, без ошибок
	Уметь: управляет качеством, безопасностью готовой продукции и прослеживаемостью производства	Не продемонстрированы основные умения управления качеством, безопасностью готовой продукции и прослеживаемостью производства, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения управления качеством, безопасностью готовой продукции и прослеживаемостью производства, решены типовые задачи с негрубыми ошибками	Продemonстрированы все основные умения управления качеством, безопасностью готовой продукции и прослеживаемостью производства, решены все основные задачи с некоторыми недочетами	Продemonстрированы все основные умения управления качеством, безопасностью готовой продукции и прослеживаемостью производства, без ошибок

	Владеть: схемой технoхимического контроля, а также современными способами организации производства и эффективной работой трудового коллектива предприятий, производящих пищевую биотехнологическую продукцию	При решении стандартных задач продемонстрированы навыки использования схем технoхимического контроля, а также современные способы организации производства и эффективной работой трудового коллектива предприятий, производящих пищевую биотехнологическую продукцию, имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач используется минимальный набор навыков использования схем технoхимического контроля, а также современные способы организации производства и эффективной работой трудового коллектива предприятий, производящих пищевую биотехнологическую продукцию	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки использования схем технoхимического контроля, а также современные способы организации производства и эффективной работой трудового коллектива предприятий, производящих пищевую биотехнологическую продукцию, с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы навыки использования схем технoхимического контроля, а также современные способы организации производства и эффективной работой трудового коллектива предприятий, производящих пищевую биотехнологическую продукцию, безошибочных 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 критерию оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «незачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

3.

ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ПК 3-1. Управляет качеством, безопасностью готовой продукции и прослеживаемостью производства, схемой теххимического контроля, а также современными способами организации производства и эффективной работой трудового коллектива предприятий, производящих пищевую биотехнологическую продукцию

Тип заданий: выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов

1. К теории управления качеством НЕ относится:

1. теория научного менеджмента;
2. теория человеческих ресурсов;
3. теория относительности;
4. теория системного подхода.

2. Система качества – это...

1. - часть менеджмента качества, направленная на выполнение требований к качеству.
2. - совокупность взаимосвязанных ресурсов и деятельности, которая преобразует входящие элементы в выходящие.

3. - совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для общего руководства качеством.

4. - концепция, предусматривающая всестороннее целенаправленное и хорошо скоординированное применение систем и методов управления качеством во всех сферах деятельности.

3. В соответствии с ГОСТ 15467-79, качество — это...

1. совокупность свойств характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности
2. свойства, реально удовлетворяющие потребителей;
3. совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.
4. степень, с которой совокупность собственных характеристик выполняет требования.

4. В соответствии с ИСО 9000:2015, качество — это...

1. совокупность свойств характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности;
2. степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта требованиям;
3. совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.
4. степень, с которой совокупность собственных характеристик выполняет требования.

5. В соответствии с ИСО 9000:2000, качество — это...

1. совокупность свойств характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности
2. степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта требованиям;
3. совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.
4. степень, с которой совокупность собственных характеристик выполняет требования.

6. Расставьте ступени пирамиды качества от основания (1) к вершине (4).

1. Качество продукции;
2. Качество фирмы;
3. Качество-всеобщее управление качеством.
4. Качество работы;

7. Управление качеством продукции (услуги) —:

1. совокупность взаимосвязанных ресурсов и деятельности, которая преобразует входящие элементы в выходящие.

2. концепция, предусматривающая всестороннее целенаправленное и хорошо скоординированное применение систем и методов управления качеством во всех сферах деятельности.

3. способы, которыми органы управления воздействуют на элементы производственного процесса, обеспечивая достижение и поддержание планируемого состояния и уровня качества продукции

4. это целенаправленный процесс воздействия на объекты управления, осуществляемый при проектировании, создании и использовании продукции (услуги)

8. Пять этапов развития систем качества — пять звезд качества, расставьте в хронологическом порядке от первого до пятого этапа:

1. Этап, устанавливающий требования к системам менеджмента с точки зрения защиты окружающей среды и безопасности продукции;

2. TQC-тотальный контроль качества;

3. TQM-тотальный менеджмент качества;

4. Система Тейлора — принцип работы по документам;

5. Этап управления процессами — появления статистического контроля.

9. Сущность цикла Деминга PCDA — расшифровка аббревиатуры:

1. планируй (*plan*), проверяй (*check*), направляй, руководи (*direct*), действуй (*action*).

2. планируй (*plan*), проверяй (*check*), делай (*do*), действуй (*action*).

3. планируй (*plan*), проверяй (*check*), направляй, руководи (*direct*), награждай (*award*).

4. планируй (*plan*), выбирай (*choose*), направляй, руководи (*direct*), награждай (*award*).

10.

Первые успешные попытки организации планомерной систематической работы в обеспечении качества в СССР были предприняты:

1. в 90-е годы XX века;
2. в 50-е годы XX века.
3. в 30-40-е годы XX века;
4. в начале 80-х годов XX века.

11. На какой стадии формируется качество продукции?

1. изготовления и сборки;
2. на всех;
3. контроля качества;
4. проектирования.

12. Объектами качества являются:

1. потребитель, система, процесс;
2. продукция, процесс, система;
3. потребитель, услуга, процесс;
4. услуга, продукция, потребитель.

13. Субъекту управления качеством – это...

1. совокупность управляющих органов и объектов управления, взаимодействующих с помощью материально-технических и информационных средств при управлении качеством продукции.
2. конкурентоспособность, технический уровень или какой-либо другой показатель, характеристика.
3. способы, которыми органы управления воздействуют на элементы производственного процесса, обеспечивая достижение и поддержание планируемого состояния и уровня качества продукции
4. управляющие органы всех уровней и лица, призванные обеспечить достижение и содержание планируемого состояния и уровня качества продукции.

14.

Разделите перечисленные СУБЪЕКТЫ управления качеством на ВНУТРЕННИЕ и ВНЕШНИЕ.

1. Потребитель
2. Изготовитель
3. Персонал
4. Поставщики или партнеры, конкуренты
5. Руководители предприятия
15. Представители общества
1. Kaizen – кайзен (кайдзен, кайдзэн) – это:
2. постоянная система совершенствования (ПСП), непрерывный процесс улучшений (НПУ);
3. принцип совершенствования деятельности организации;
4. замкнутая последовательность мер, определяющих качество товара или процесса на этапах их производства и эксплуатации;
5. один из статистических методов контроля качества.

16. Система НАССР (ХАССП) – это:

1. совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции;
2. совокупность международных стандартов, описывающих требования к системе менеджмента качества организаций и предприятий;
3. система менеджмента безопасности продовольствия и пищевой продукции, регламентирующая требования для любых организаций в цепи поставок;
4. свидетельство высокой ответственности компании в отношении экологической деятельности, её способности отвечать самым строгим требованиям к экологической политике современного предприятия.

17. Стандарт GMP («Good Manufacturing Practice», Надлежащая производственная практика) — система норм, правил и указаний в отношении производства (выберите

из перечисленных):

1. кормовых добавок и кормов;
2. лекарственных средств;
3. оборудования для пищевых производств;
4. медицинских устройств;
5. услуг в области здравоохранения и общественного питания;
6. изделий диагностического назначения;
7. продуктов питания;
8. пищевых добавок;
9. активных ингредиентов;
10. товаров личного пользования.

18.

Система контроля качества лекарственных средств в России на современном этапе должна соответствовать требованиям:

1. ОСТ 42-510-98 «Правила организации производства и контроля качества лекарственных средств».
2. ГОСТ Р 52249-2004 «Правила производства и контроля качества лекарственных средств»
3. ГОСТ Р 52249-2009 «Правила производства и контроля качества лекарственных средств»
4. ГОСТ Р 52249-2015 «Правила производства и контроля качества лекарственных средств»
5. ОСТ Р 42-510-2009 «Правила организации производства и контроля качества лекарственных средств».

19. Дайте пояснение понятию «чистое помещение» – это...:

1. помещение, которое регулярно убирается и дезинфицируется;
2. рабочее помещение, оснащенное установкой для горизонтального и вертикального ламинарных потоков воздуха, предназначенной для удаления пыли и других частиц из воздуха, в том числе микробов;
3. помещение, в котором контролируется концентрация взвешенных в воздухе частиц. Помещение, построенное и используемое так, чтобы свести к минимуму поступление, выделение и удержание частиц внутри помещения, и позволяющее контролировать другие параметры – температуру, влажность и давление;
4. изолированное помещение, должно быть чистым, сухим, с организацией искусственного освещения, вентиляцией, оборудовано централизованной системой водоснабжения и канализацией, обеспечено инвентарем для уборки, механической очистки и мойки производственных площадей, а также устройствами для проведения текущей дезинфекции.

20. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания – это

1. наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на организм.
2. продовольственная безопасность населения.
3. наука о здоровом питании человека и обеспечении его безвредности.
4. качество продовольственного сырья и продуктов питания.

21. Установите соответствие

	Согласно ГОСТ Р 51705.1-20204	№ ответа	Наименования
1	ККТ	А	устанавливаются критические пределы
2	ППОПМ	Б	критерии действия
		В	является этапом процесса

Запишите ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2

22. Установите соответствие

	Показатели	№ ответа	Наименования показателя
1	верификация	А	это процесс подтверждения того, что продукт, услуга, процесс или система соответствуют требованиям, ожиданиям пользователей и целям использования.
2	валидация	Б	это процесс проверки подлинности данных, личности или соответствия требованиям.

Запишите ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2

23. Установите соответствие

	Показатели	№ ответа	Массовая доля белка, %, не менее
1	Физические опасные факторы производства	А	Акустические.
2	Химические опасные факторы производства	Б	Вибрационные
3		В	Микроклиматические
		Г	Излучения
		Д	Электрические
		Е	Световые
		Ж	Механические
		З	Токсические
		И	Раздражающие
		Й	Сенсибилизирующие
		К	Канцерогенные
		Л	Мутагенные
		М	Фиброгенные

Запишите ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2

24. Безопасность пищевых продуктов – это....

25. Комиссия по Codex Alimentarius была образована:....

26. Кодекс (Codex Alimentarius) регулирует:.....

27. При разработке стандартов, Комитеты Кодекса (Codex Alimentarius) используют:

1. анализ риска и опираются на данные научных исследований, которые предоставляют

экспертные органы, учрежденные ФАО/ВОЗ;

2. принципы ХАССП;

3. результаты научно-исследовательских, опытно-конструкторских, опытно-технологических, проектных работ, проводимых предприятиями;

4. действующее законодательство Российской Федерации и документы международных и региональных организаций по стандартизации.

28. Основная цель ХАССП:

1. - создание возможностей для дальнейшего совершенствования производства.

2. - постоянное улучшение деятельности, для повышения конкурентоспособности организации на отечественном и мировом рынках;

3. - снижение образования отходов и их переработка.

29. Сколько предварительных шагов существует в системе ХАССП?

1. - 3;

2. - 7;

3. - 5.

30. Обязательна ли в России сертификация системы ХАССП?

1. Да

2. Нет

3. Для некоторых предприятий есть исключения

3.2. Типовые вопросы

ПК 3-1. Управляет качеством, безопасностью готовой продукции и прослеживаемостью производства, схемой теххимического контроля, а также современными способами организации производства и эффективной работой трудового коллектива предприятий, производящих пищевую биотехнологическую продукцию

1. Проблема загрязнения окружающей среды в современных условиях химизации и интенсификации сельскохозяйственного производства и промышленных предприятий.

2. Источники попадания загрязнений в продовольственное сырье и пищевые продукты, способы контроля загрязнений.

3. Состояние проблемы радиационного контроля пищевых продуктов в нашей стране.

4. ПДК различных контаминантов в пищевом сырье и готовой продукции.

5. Deskриптивные методы определения качества пищевых продуктов.

6. Дискриминантные методы определения качества пищевых продуктов.

7. Комплексная оценка качества и безопасности пищевых продуктов с применением коэффициентов весомости.

8. Критерии оценки показателей качества и безопасности продуктов растительного происхождения на пищевых предприятиях.

9. Нормативно-техническая документация по оценке качества и безопасности пищевых продуктов (ТУ, ТИ, ГОСТы, ОСТы).

10. Законодательная база оценки качества и безопасности пищевых продуктов.

11. Технический регламент таможенного союза о безопасности пищевых продуктов.

12. Технический регламент таможенного союза о безопасности пищевых добавок.

13. Международный стандарт 22000, HASSP, IFS.

14. Роль комиссии Codex Alimentarius в обеспечении безопасности пищевых продуктов.

15. Участие МАГАТЭ в обеспечении безопасности пищевого материала.

16. Российская система контроля за безопасностью пищевого материала и продуктов питания.

17. Основные документы РФ, обеспечивающие безопасность пищевого сырья и продуктов питания.

18. Особенности контроля при трансграничном перемещении пищевого сырья и продуктов питания.

19. Оценка риска использования пищевых добавок по стандартам ФАО/ВОЗ.
20. Классификация опасностей пищевого сырья и продуктов питания.
21. Опасности природного происхождения.
22. Понятие продовольственной безопасности и ее структуре.
23. Классификация опасностей пищевого сырья и продуктов питания.
24. Деятельность ВОЗ по обеспечению безопасности пищевого материала и продуктов питания.

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 зачета с оценкой.

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 по учебной дисциплине

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

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Не менее 50% ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).