

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «24» июня 2022г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-75-5П от «30» июня 2022г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

(на базе основного общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОПв.02 Основы японской кухни

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.2 ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.3 ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ
4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОПв.02 Основы японской кухни основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОПв.02 Основы японской кухни.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет, который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) дисциплины учебной	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Особенности японской кухни	Контрольная работа «Особенности японской кухни»	дифференцированный зачет
Раздел 2. Характерные блюда японской кухни	Контрольная работа «Основные блюда японской кухни»	
Раздел 3. Напитки. Сладкие блюда и десерты Японии	Итоговая контрольная работа	

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки результатов освоения умений и знаний по учебной дисциплине ОПв.02 Основы японской кухни осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Приготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования основ японской кухни, правил последовательности технологических операций при организации подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования особенностей японской кухни при организации подготовки сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации с непродолжительным хранением, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации национальных блюд Японии с непродолжительным хранением, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	составление плана работы, связанного с подготовкой рабочего места в процессе приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента японской кухни
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	определение соответствия исходных данных в приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента национальных традиций Японии

3.2. Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине ОПв.02 Основы японской кухни осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

	Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	умение выражать свои мысли, грамотно аргументировать свою позицию; точность выполнения предложенных преподавателем заданий, а также рациональность организации собственной учебной деятельности, рациональность распределения времени; организовать и использовать деятельность, применяя методы и способы решения профессиональных задач
ОК.2	осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	способность нахождения и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.3	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определение траектории профессионального развития и самообразования; применение современной научной иностранной профессиональной терминологии
ОК .4	работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	правильность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, брать на себя ответственность за работу команды; соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде

ОК.5	осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике
ОК.6	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	демонстрация представления своего мнения с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей
ОК.7	содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	использование знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования пищевых добавок и бад для соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК.8	использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры
ОК.9	использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК.10	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке
ОК.11	планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности

3.3. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показателей оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
Умения	
разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков	демонстрация умений и знаний в применении регламентов, стандартов и нормативно технических документаций, используемых при производстве японских блюд, напитков и кулинарных изделий, а также при производстве кондитерской и шоколадной продукции
ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента	владение навыками соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства питания продукции японской

японской кухни	кухни
приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы	соответствие выбранных методов приготовить японские блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы
подбирать и рационально использовать сырьё соответствующие определённой национальной кухни	способность к рефлексии в собственной деятельности во время обращения с сырьём в процессе подбора и рационального использования сырья соответствующие определённой национальной японской кухни
оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями	демонстрация умений и знаний в правилах соблюдения оформления и подачи блюд в соответствии с национальными традициями Японии
соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	владение навыками соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
Знания	
основы и ассортимент традиционных блюд японской кухни	использование знаний в основах и ассортименте традиционных блюд японской кухни
современное кулинарное искусство в национальных традициях Японии	демонстрация умений и знаний в современном кулинарном искусстве применяемые в национальных традициях Японии
особенности технологии, подачи и отпуска праздничных блюд	демонстрация знаний особенностей технологии, подачи и отпуска праздничных блюд национальной кухни Японии
основные виды сырья используемого в национальной японской кухне	использование и применение методов соблюдения основных видов сырья используемого в национальной японской кухне
основные способы, методы, приёмы и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд Японии	демонстрация умений и знаний правил соблюдения основных способов, методов, приёмов и режимов механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национального ассортимента японской кухни
основные виды национальной посуды	грамотное применение основных видов национальной посуды
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд	правильность использования знаний в видах технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении национальных блюд Японии
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	соответствие выбранных методов контроля требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания

4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	Раздел 1. Особенности японской кухни	Контрольная работа «Особенности японской кухни»
	Раздел 2. Характерные блюда японской кухни	Контрольная работа «Основные блюда японской кухни»
	Раздел 3. Напитки. Сладкие блюда и десерты Японии	Итоговое занятие
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет

4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины ОПв.02 Основы японской кухни

Контрольная работа «Особенности японской кухни»

Вариант 1.

- 1.Национальная японская кухня и ее своеобразие.
2. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.

Вариант 2.

- 1.Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
- 2.Правила приёма пищи в японской кулинарии

Вариант 3.

- 1.Основные принципы подачи готовой продукции
- 2.Этикет застолья. Этические нормы и традиции

Вариант 4.

- 1.Чайная церемония. Порядок и символика чайной церемонии.
- 2.История и традиция японской кухни

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Критерии оценивания:

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Контрольная работа «Основные блюда японской кухни»

Вариант 1.

1. Кулинарные секреты японского долголетия Основные японские традиции

2. Суши: история, разновидности, приготовление

3. Морепродукты: состав, польза, выгода

Вариант 2.

1. Этические нормы поведения и традиции за столом Правила пользования «Хаси»

2. Особенности технологии первых блюд, наиболее распространенных вторых блюд японской кухни.

3. Основные показатели качества готовых национальных японских блюд из риса и лапши

Вариант 3.

1. Кухня Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология приготовления блюд из рыбы, дизайн и подача блюд

2. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.

3. Технологический процесс приготовления первых блюд. Правила подачи.

Вариант 4.

1. Ассортимент и технология подачи традиционных овощных блюд. Сезонность. Времена года в японских ресторанах

2. Прием пищи в японской культуре, правила питания, этикета за столом в Японии

3. Температурный режим приготовления блюд из сои и соевых бобов.

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время

2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Критерии оценивания:

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Итоговая контрольная работа

Вариант 1.

1. Традиционные японские продукты. Техника приготовления национальных блюд японской кухни
2. Свойства и блюда из сухих и свежих бобов.
3. Особенности приготовления пищи в стиле теппаны
4. Приём пищи в японской культуре, правила питания и этикета за столом в Японии.
5. Кондитерские изделия в японской кухне. Мороженное и рисовые пирожные

Вариант 2.

1. Правила приготовления блюд из бобовых, тофу и яиц
2. Аксессуары для нарезки продуктов, посуда столовые приборы, посуда для напитков
3. Морепродукты, суши, сашими: состав, польза и выгода
4. Значение пряностей и специй в традиционной кухне Японии
5. Особенности приготовления грибов в японской кухне. Сиитаке

Вариант 3.

1. Принципы и правила современного этикета в японской кухне
2. Свойства и особенности приготовления блюд из риса

3. Искусство организации классической чайной церемонии
4. Вида рыбопродуктов в кухне Японии.
5. Технологический процесс приготовления сладких роллов

Вариант 4.

1. Посуда. Значение сервировки. Столовые приборы, особенности оформления и подачи блюд
2. Водоросли в японской кухне: конбу, нории, вакаме, хидзики и кантен (агар-агар)
3. Правила приготовления овощной темпуры, картофеля в бульоне даси и сиитаке в соевом соусе
4. Технологический процесс приготовления морепродуктов в кляре, салатов с морепродуктами и блюд из кальмара
5. Хлебобулочные изделия и десерты в японской кухне

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Критерии оценивания:

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОПв. 02 Основы японской кухни

Теоретические вопросы для дифференцированного зачета

1. История развития японской кухни, ее особенности.
2. Пищевая и биологическая ценность основных продуктов, используемых для приготовления блюд японской кухни
3. Классификация и ассортимент блюд. Особенности приготовления, оформления и правила подачи
4. Технологический процесс производства продукции
5. Физико-химические процессы, происходящие с пищевыми веществами при производстве продукции
6. Контроль качества национальной продукции
7. Технология приготовления риса, для суши в японской кухне
8. Характеристика традиционных видов сырья и способов его обработки
9. Виды национальной посуды для приготовления и подачи блюд
10. Традиции японской кулинарии и этикет
11. Отличия качественного риса, его разновидности и способы варки
12. Состав и навыки техники исполнения суши и роллов
13. Состав и технология приготовления соусов
14. Состав и приготовление салатов и горячих блюд японской кухни
15. Основные традиционные типы суши (стиль Эдо: нигири, темаки, гункан, хосо- и урамаки);
16. Оригинальные виды рыб, моллюсков и морепродуктов
17. Правила нарезки рыбы и использования поварских инструментов
18. Способы приготовления и разновидности лапши, соусов и сухих продуктов
19. Работа с японским кухонным инвентарем
20. Основы оформления и украшения блюд японской кухни
21. Разнообразие нигири- и гункан-суши
22. Ассортимент запеченных суши и роллов.
23. Технологический процесс приготовления «Роллы» хосомаки (рисом внутрь), темаки (кулечки) и урамаки (рисом наружу).
24. Технологический процесс приготовления Суши и роллы в огурце. Горячие роллы.
25. Технологический процесс приготовления «Мисо-широ» (традиционный японский соевый суп с тофу).
26. Технологический процесс приготовления Острый суп «Кимчи».
27. Технологический процесс приготовления «Суимоно» (японский бульон с морепродуктами).
28. Технологический процесс приготовления Крабовый суп с грибами шиитаке.
29. Технологический процесс приготовления «Кани-сарада» (салат из мяса краба и морских водорослей «чукка» с апельсиновым соусом).
30. Разнообразие японских салатов и заправок к ним.
31. Технологический процесс приготовления Жареный рис с овощами (тяхан).
32. Технологический процесс приготовления Лосось, курица и свинина в соусе терияки, лапша соба, удон и харусаме.
33. Технологический процесс приготовления Шашлычки — якитори.
34. Технологический процесс приготовления овощи и креветки — темпура с ореховым соусом.

35. Мидии, морепродукты, обработка и подача.
36. Мороженое темпура.
37. Японские десерты «Вагаси».
38. Оформление и украшение блюд японской кухни.
39. Пластование рыбы, грамотная нарезка и хранение.
40. Свойства и особенности приготовления блюд из риса.
41. Посуда японской кухни значение сервировки
42. Значение специй и пряностей в традиционной кухне Японии
43. Технологический процесс приготовления мисо-супа
44. Технологический процесс приготовления сомен и рамен
45. Правила приготовления жареной скумбрии
46. Морепродукты: состав, польза и выгода
47. Традиция употребления водорослей в японской кухне: Конбу, Нори, Вакаме
48. Виды жареного тофу. Особенности приготовления
49. Технология приготовления блюд из мяса и птицы. Основные правила подачи
50. Технологический процесс приготовления железированных сладких десертов

Критерии оценивания

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.