

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

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

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 20.06.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и предпринимательства»

_____/Н. В. Журова/

Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО

на базе основного общего образования

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

**ОПв.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Красноярск, 2025

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0088911C41FA5D19436198A88477B1D05F
Владелец: Журова Наталья Валерьевна
Действителен: с 28.05.2024 до 21.08.2025

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 Организация производства на предприятиях общественного питания.

основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности (профессии) 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОПв.02 Организация производства на предприятиях общественного питания.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является Экзамен.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. «Организация производства на предприятиях общественного питания»	Контрольная работа № 1 «Организация производства на предприятиях общественного питания»	Экзамен

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 Организация производства на предприятиях общественного питания осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах технологического оборудования кулинарного и кондитерского цеха при организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах технологического оборудования кулинарного и кондитерского цеха при организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах технологического оборудования кулинарного и кондитерского цеха при организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах технологического оборудования кулинарного и кондитерского цеха при организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

3.2. Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине ОПв.02 Организация производства на предприятиях общественного питания осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

Код	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.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определение траектории профессионального развития и самообразования; применение современной научной иностранной профессиональной терминологии
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотное устное и письменное изложение своих мыслей на профессиональной тематике
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	демонстрация представления своего мнения с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	использование знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского цеха для соблюдения 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение средств информатизации и информационных технологий для реализации 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	Знания
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	демонстрация умений и знаний в применении регламентов, стандартов и нормативно-технических документов, соблюдая санитарно-эпидемиологические требования
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического	демонстрация умений и знаний в организации, проведении подготовки рабочих мест,

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	соответствие выбранных методов применения в подборе производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасного использования им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции	способность к рефлексии в собственной деятельности отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции
выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	демонстрация умений и знаний в правилах выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	владение навыками при принятии безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале	демонстрация умений соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
Знания	
нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организации питания	точность в использовании Закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, используемые в кондитерском цехе и правила ухода за ними	демонстрация умений и знаний в назначении, правилах использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, используемые в кондитерском цехе и правила ухода за ними
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	демонстрация знаний требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	использование специфики производственной деятельности организации, методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных

	изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции	демонстрация умений и знаний, правил соблюдения требования к качеству, срокам и условиям хранения, признакам и органолептическим методам определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	соответствие выбранных методов правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	демонстрация умений и знаний в применение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий	владение навыками производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учётом требований к безопасности готовой продукции	соответствие выбранных методов применения реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учётом требований к безопасности готовой продукции

4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	Раздел 1. «Организация производства на предприятиях общественного питания»	Контрольная работа №1 «Организация производства на предприятиях общественного питания»
Промеж- уточная атте- стация		Экзамен

4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины

ОПв.02 Организация производства на предприятиях общественного питания

Контрольная работа №1

по теме: «Организация производства на предприятиях общественного питания»

Вариант 1

1. Особенности работы горячего цеха.
2. Технологические участки, технологические линии, рабочие места.

3. Организация и условия труда в цехах.

Вариант 2

1. Вспомогательные помещения: классификация, назначение, размещение.
2. Экспедиция: прием, размещение, отпуск полуфабрикатов, изделий.
3. Моечные кухонной посуды, тары, контейнеров.

Вариант 3

1. Кладовая суточного запаса сырья. Оснащение.
2. Раздача: понятие, назначение, виды, взаимосвязь с другими помещениями.
3. Бракераж готовой продукции.

Условия выполнения задания:

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

Критерии оценивания:

Оценка "5" ставится, если обучающийся:

1. Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей. 2. Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщать. Устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применяет полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал: дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делает собственные выводы; формирует точное определение и истолкование основных понятий; при ответе не повторяет дословно текст учебника; излагает материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя. Самостоятельно и рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники.
3. Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочета, который легко исправляет по требованию учителя.

Оценка "4" ставится, если обучающийся:

1. Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ на основе изученных теорий; допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
2. Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи. Применяет полученные знания на практике в видоизмененной ситуации, соблюдает основные правила культуры устной и письменной речи, использует научные термины.
3. Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).

Оценка "3" ставится, если обучающийся:

1. Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно.
2. Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.
3. Допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие; не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов или допустил ошибки при их изложении.
4. Испытывает затруднения в применении знаний, при объяснении конкретных явлений на основе теорий, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий.
5. Отвечает неполно на вопросы учителя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.
6. Обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну - две грубые ошибки.

Оценка "2" ставится, если обучающийся:

1. Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений.
2. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов.
3. При ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.
4. Не может ответить ни на один их поставленных вопросов.
5. Полностью не усвоил материал.

4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОПв.02 Организация производства на предприятиях общественного питания.

Промежуточная аттестация в форме **Экзамена**

Вопросы для экзамена

1. Охарактеризовать отрасль Общественное питание, экономические, социальные задачи, назначение, тенденции развития.
2. Перечислить основные требования к организации рабочих мест.
3. Охарактеризовать состояние и направления развития отрасли ОП, отличительные особенности предприятий ОП от предприятий торговли и предприятий пищевой промышленности.
4. Овощной цех: назначение, размещение, оснащение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции.
5. Дать характеристику предприятиям общественного питания: столовая, ресторан, кафе, закусочная, бар.
6. Охарактеризовать технологический процесс обработки картофеля. Механизированные поточные линии.
7. Охарактеризовать предприятия общественного питания: фабрика - заготовочная, комбинат полуфабрикатов, комбинат питания.
8. Мясной цех: назначение, размещение, оснащение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции.

9. Назвать и охарактеризовать основные группы помещений ПОП и их размещение.
10. Дать характеристику организации технологического процесса механической кулинарной обработки мяса в крупных заготовочных предприятиях.
11. Охарактеризовать производственную инфраструктуру предприятий общественного питания, ее значение.
12. Птицегольевой цех: назначение, размещение, оснащение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции.
13. Охарактеризовать продовольственное снабжение; форма и способы доставки продуктов, товаров, сопроводительные документы.
14. Рыбный цех: назначение, размещение, оснащение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции.
15. Перечислить виды снабжения ПОП, назначение, источники и поставщики.
16. Мясо - рыбный цех: назначение, размещение, оснащение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции.
17. Охарактеризовать материально-техническое снабжение: поставщики, порядок определения потребности оборудования и материальных средств. Нормы оснащения.
18. Горячий цех (суповое отделение): назначение, размещение, оснащение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции.
19. Перечислить основные направления производственно-торговой деятельности ПОП, номенклатура предоставляемых услуг.
20. Горячий цех (соусное отделение): назначение, размещение, оснащение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции.
21. Перечислить признаки классификации ПОП на типы и классы, дать характеристику.
22. Холодный цех: назначение, размещение, оснащение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции.
23. Перечислить виды складских помещений, санитарно - гигиенические требования к ним. Содержание и характеристика операций складского типа.
24. Кондитерский цех: назначение, размещение, оснащение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции.
25. Перечислить и охарактеризовать виды приемки сырья. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы производства.
26. Помещения кондитерского цеха (для подготовки сырья к производству, тестомесильное, тестораскаточное): оборудование, инструменты, инвентарь.
27. Дать характеристику тарному хозяйству, назначение, классификация тары. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.
28. Кондитерский цех (помещение для выпечки и отделки): оборудование, инвентарь, инструменты, посуда.
29. Дать характеристику оперативному планированию работы производства заготовочных предприятий.
30. Раздачи: признаки их классификации, назначение, виды и характеристика.
31. Дать характеристику оперативному планированию работы производства с полным циклом.
32. Охарактеризовать виды контроля работы производства. Бракераж готовой продукции.
33. Дать характеристику производственному персоналу, основные категории работников, требования к ним.
34. Меню: виды, правила и порядок составления.
35. Дать характеристику нормативным документам: отраслевые стандарты, технические условия, технологические инструкции.
36. Заготовочные цехи: назначение, размещение, оснащение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции.

37. Перечислить требования, предъявляемые к транспортировке продовольственных товаров, виды транспорта.
38. Охарактеризовать приемку, складирование, хранение и отпуск товаров.
39. Охарактеризовать общие требования к производственным помещениям.
40. Дать характеристику режиму и способам хранения сырья.
41. Дать характеристику нормативным документам ПОП: сборник рецептов блюд, технико-технологическая карта, технологическая карта.
42. Типы ПОП: ассортимент выпускаемой продукции, услуги, требования к ним.
43. Технологические участки, технологические линии, рабочие места.
44. Вспомогательные помещения: классификация, назначение, размещение.
45. Экспедиция: прием, размещение, отпуск полуфабрикатов, изделий.
46. Моечные кухонной посуды, тары, контейнеров.
47. Кладовая суточного запаса сырья. Оснащение.
48. Организация работы раздачи.
49. Организация приемки продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству
50. Общие требования к предприятиям общественного питания. Правовая и нормативная база деятельности предприятий.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он 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, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает грубые ошибки при выполнении заданий и решении задач.