

Приложение

к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Каневской аграрно-технологический колледж»
(ГАПОУ КККАТК)

Комплект контрольно - оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
по дисциплине

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рассмотрен
УМО педагогов спец дисциплин
отделения «Организации и
технологии в сфере бытового
обслуживания»,

протокол № 5 от 01.03.2024 г.

Руководитель УМО

 А.С.Обломий

Рассмотрен

на заседании педагогического совета,

протокол № 8 от 04.03. 2024 г.

Согласован

Старший методист ГАПОУ
КККАТК

04.03.2024 г

 И.А.Криклявая

Утвержден

Директор ГАПОУ КККАТК

«04» марта 2024 г.

 Р.Ю.Метленко



Комплект контрольно - оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09разработан:- на основе рабочей программы (утверждена Приказом ГАПОУ КККАТК от 04.03.2024 г. Протокол № 8, директор Метленко Р.Ю.), которая является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, (ред. от 17.12.2020), зарегистрированного в Минюст РФ от 22.12.2016 г. № 44898);укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм;- в соответствии с порядком разработки и требованиями, установленными Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося (утверждено директором ГАПОУ КККАТК Метленко Р.Ю. от 13.09.2023г., регистрационный номер 251).

Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК

Разработчик:

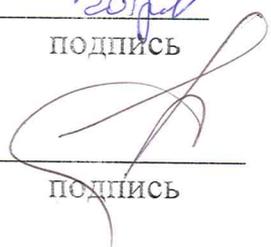

подпись

Обломий А.С, преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ КККАТК

Рецензенты:


подпись

ИП ЧайкаО.В., квалификация по диплому- инженер- технолог


подпись

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед , высшая
квалификация

Рецензия

на комплект оценочных средств по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан Обломий А.С., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК.

Современному рынку труда необходимы выпускники системы профессионального образования, обладающие определённым уровнем подготовки, способные к интенсивному усвоению новых знаний и новых технологии в профессиональной деятельности на современном уровне, владеющие навыками коммуникативной культуры. Знания и умения, полученные в процессе профессионального обучения должны не только сохраняться и воспроизводиться, но и обладать способностью накапливаться и совершенствоваться. Тесное сотрудничество представителей профессиональной среды и Каневского аграрно-технологического колледжа даёт возможность достичь необходимого уровня качества подготовки рабочих кадров, способных решать производственные задачи с применением знаний, умений полученных в процессе профессионального образования. Ориентация на формирование у обучающихся необходимых знаний, компетенций, имеющих значение для профессии официанта, обеспечивающих им гибкость и способность к адаптации в социальной и профессиональной сфере, позволяющих анализировать ситуацию, выявлять возникающие проблемы, осуществлять поиск альтернативных решений, отличать продуктивные пути решения рабочих ситуаций от неэффективных. Успешность оценки соответствия выявленного уровня подготовки обучающегося к профессиональной деятельности во многом зависит от совместно разработанных, апробированных в условиях рабочей ситуации инструментариев оценки. Представленные контрольно – оценочные материалы позволяют дать объективную оценку готовности обучающегося решать производственные задачи на основе усвоенных знаний и позволяют определить уровень подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности. В материалах учтены запросы работодателя, присутствуют критерии оценки, отражающие особенности профессиональной деятельности работников пищевой отрасли на современном этапе.

Рецензент:



Чайка О.В., ген. директор ООО «Чайка плюс» Гастронаб «Гости», квалификация по диплому инженер-технолог

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан Обломий А.С., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОАУ КККАТК. Представленный на рецензию комплект оценочных средств для данного направления подготовки разработан в соответствии с нормативными документами, представленными в программе. ФГОС по дисциплине предназначен для промежуточной аттестации и представляет собой совокупность разработанных материалов для установления уровня и качества достижения обучающимися результатов обучения.

Задачами КОС являются контроль и управление процессом, приобретения обучающимися знаний, умений, навыков и компетенций, заявленных в образовательной программе по данной профессии. КОС по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.

представлен: материалами вопросов для дифференцированном зачете по ОП.

Данные материалы позволяют в полной мере оценить результаты обучения, а также оценить степень сформированности профессиональных умений и навыков в сфере контроля качества продукции и услуг общественного питания.

Следует отметить, задания полностью охватывают весь изученный материал по различным вопросам модуля, а также включают задания по всем практическим занятиям.

Промежуточная аттестация: вопросы и темы, критерии оценки на дифференцированном зачете также указаны в фонде оценочных средств.

Таким образом, комплект оценочных средств соответствует требованиям к документам такого рода и может быть рекомендован к использованию.

Рецензент: ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед ,

высшая квалификация



Общие положения.

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению заданий по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, а также общие компетенции и профессиональные формирующиеся в процессе освоения учебной дисциплины в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет с выставлением оценки.

1. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Таблица 1.

Дисциплина	Форма контроля и оценивания 3 семестр	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
ОП.02	Экзамен	Устные ответы на вопросы, ЛЗ; ПЗ

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке на экзамене

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

3. Паспорт комплекта оценочных средств

3. 1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК	Должен уметь: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и	Тесты	экзамен

<p>10 ЛР13, ЛР14</p>	<p>хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. Должен знать: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>		
--------------------------	--	--	--

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК .7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать

	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
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
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
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
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Форма проведения

Экзамен проводится в форме тестирования

Условия выполнения:

Время выполнения задания: 45 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, экзаменационная ведомость, ручка, карандаш, линейка.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2021. – 336 с., [16] с. цв. ил. Электронно-библиотечная система «Znanium» <https://znanium.com/>

Интернет источники:

1. Товароведение пищевых продуктов.[Электронный ресурс]– Режим доступа:<http://innfedova.rusedu.net/post/2868/37501>

2. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Товароведение пищевых продуктов».[Электронный ресурс]– Режим доступа:<http://www.science.runetstar.net>

3. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров[Электронный ресурс]– Режим доступа:<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov>

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- Не начинать тестирование без разрешения педагога;
- Соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а так же пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов(тем), выносимых на экзамен:

1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании;
2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.;
3. Классификация продовольственных товаров;
4. Качество и безопасность продовольственных товаров.
5. Особенности оценки качества продовольственных товаров;
6. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки;
7. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки;
8. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.;
9. Условия и сроки хранения зерновых товаров;
10. . Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров;
11. Условия и сроки хранения молочных товаров;
12. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов;
13. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.;
14. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов;
15. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов;
16. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение;
17. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров;

18. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.;
19. Условия и сроки хранения кондитерских товаров;
20. Условия и сроки хранения вкусовых товаров;

ТЕСТ №1

БЛОК А. Выберите один правильный ответ:

1. К какой группе овощей относятся баклажаны и физалис?
А) томатной;
Б) тыквенной;
В) зерновой.
2. Какова наиболее жирная часть молока?
А) сливки;
Б) сметана;
В) кефир.
3. В зависимости от вида птиц яйца различают?
А) маленькие, большие, средние;
Б) куриные, утиные, гусиные;
В) свежие, диетические, несвежие.
4. Какой сахар находится в молоке:
А) Глюкоза;
Б) Лактоза;
В) Мальтоза.
5. Что означает термин «обвалка мяса»?
А) обмывание мяса;
Б) обсушивание мяса;
В) оттаивание мяса;
Г) отделение мяса от костей.
6. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка?
А) 4 ккал;
Б) 6,8 ккал;
В) 9 ккал.

БЛОК Б. Вставьте пропущенные слова:

7. По химическому составу все пищевые вещества делят на.....— вода, минеральные вещества иуглеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.
8. В связи с процессами роста потребность в витаминах.....
9. Пряности—это.....продукты..... происхождения.
10. Балычные изделия—отдельные части высокоценных., обработанные....., вялением или холодным копчением.

БЛОК В. Установите соответствие:

- | | |
|------------------------|--|
| 1 | 2 |
| 1) моносахариды | А) простые сахара состоящие из многих молекул; |
| 2) дисахариды | Б) простые сахара состоящие из одной молекулы; |
| 3) полисахариды | В) простые сахара состоящие из двух молекул. |
| 1 | 2 |
| 1) семейство осетровых | А)кета, горбуша, нерка, сима; |
| 2) семейство лососевых | Б)навага, налим, минтай; |
| 3) семейство тресковых | В)стерлядь, калуга ,белуга. |
| 1 | 2 |
| 4) 1 категория | А)язык, печень, почки, сердце и др. |
| 5) 2 категория | Б)легкое, головы, ножки и др. |
| 1 | 2 |
| 6) Семенные пряности | А)шафран, гвоздика |
| 7) Плодовые пряности | Б)горчица, укроп |
| 8) Цветочные пряности | В)перец, кардамон |

БЛОК Г. Сформулируйте правильный ответ:

11. Дайте правильно название макроэлементу, который входит в состав гемоглобина. Содержатся в печени, почках, яйцах, хлебе и т.д.
12. Дайте правильное название процессу при котором, нагревается сахар до высокой температуры образуя вещество темного цвета, горького на вкус.
13. Дайте правильно название веществу, содержащемуся в растениях, придает им вяжущий и терпкий вкус (в рябине, черемухе, хурме и др.).

- 14.** Дайте правильное название витамину, который снижает сопротивляемость организма различным заболеваниям. Его отсутствие вызывает цингу. Содержится в шиповнике, капусте и др.
- 15.** Дайте правильное название замороженной смеси белков и желтков без скорлупы.
- 16.** Дайте правильное название веществу, которое попадая в организм убивает вредные микробы, содержится в чесноке, луке, петрушке.

Ключ к тесту №1

- 1.** А.
2. А.
3. Б.
4. Б.
5. Г.
6. А.
7. неорганические, органические.
8. увеличивается.
9. высушенные, растительного.
10. рыб, посолом.
11. 1-Б; 2-В; 3-А.
12. 1 – В; 2 – А; 3 – Б.
13. 1 – А; 2 – Б.
14. 1 – Б; 2 – В; 3 – А.
15. железо.
16. карамелизация.
17. Дубильные вещества.
18. витамин «С».
19. меланж.
20. фитонциды.

ТЕСТ №2

БЛОК А. Выберите один правильный ответ:

1. Какой сахар находится в плодах, ягодах, овощах и меде? А) Глюкоза;
Б) Лактоза;
В) Фруктоза.
2. Какова стандартная влажность муки? А) 21%;
Б) 14,5%;
В) 24,5%.
3. В каком термическом состоянии поступают тушки птицы в продажу?
А) остывшие, охлажденные, замороженные
Б) охлажденные, замороженные;
В) парные, охлажденные, замороженные.
4. Какова роль кисломолочных продуктов в питании человека
А) содержит кальций, необходимый для образования костной ткани;
Б) повышает иммунитет;
В) нормализует работу кишечника.
5. Каковы правила оттаивания мороженого мяса?
А) в горячей воде;
Б) в холодной воде;
В) на воздухе.
6. Какова жирность растительного масла?
А) 82,5%;
Б) 99,9%;
В) 68%.
7. Выберите правильное название сорта пшеничной муки:
А) крупчатка, первый и второй сорт;
Б) крупчатка, высший и первый сорт;
В) крупчатка, высший сорт, первый и второй сорт, обойная.
8. Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации:
А) могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию;
Б) обладают низкой пищевой ценностью;
В) имеют большую загрязненность скорлупы.

Ключ к тесту №2

- 1. В.**
- 2. Б.**
- 3. А.**
- 4. А.**
- 5. В.**
- 6. Б.**
- 7. В.**
- 8. А.**
- 9. дисциплина, полезные, потребность.**
- 10. вздутие, банок, газов.**
- 11. замороженная, скорлупы.**
- 12. маркировка, упаковку.**
- 13. 1-Б, 2-В, 3-А.**
- 14. 1-Б; 2-В; 3-Г; 4-А.**
- 15. Насыщенные—сливочное масло, говяжий жир; Ненасыщенные—подсолнечное и соевое масло.**
- 16. витамин «А».**
- 17. гликозиды**
- 18. 1 гр. жира—9 ккал.**
- 19. говяжий, бараний, свиной, костный, сборный.**
- 20. экстрактивное вещество.**

Оценки запланированных результатов по
 общепрофессиональной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия сроков хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>

Критерии оценок при выполнении заданий

Максимальное количество баллов за выполнение тестового задания – 29 баллов. Каждый правильный ответ на вопрос блока А оценивается в 1 балл; каждый правильный ответ на вопрос блоков Б и В – 1,5 балла, каждый правильный ответ на вопрос блока Г – 2 балла.

Тестовые оценки необходимо соотнести с общепринятой пятибалльной системой:

- оценка «5» (отлично) выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91% и более от общего количества вопросов;
- оценка «4» (хорошо) соответствует результатам тестирования, которые содержат от 71% до 90% правильных ответов;
- оценка «3» (удовлетворительно) от 60% до 70% правильных ответов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) соответствует результатам тестирования, содержащие менее 60% правильных ответов.