

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 23.09.2024 08:58:07

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗаТ

\_\_\_\_\_ /Наумова Т.В./

(подпись)

«17» февраля 2023

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения промежуточной аттестации обучающихся  
по дисциплине (модулю)**

### **Технохимический контроль продукции общественного питания**

(наименование дисциплины)

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

(код и наименование направления подготовки)

**Технология и организация предприятий общественного питания**

(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

**бакалавр**

квалификация выпускника

Усурийск, 2023

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**  
**Паспорт фонда оценочных средств**  
**по дисциплине (модулю) ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРОДУКЦИИ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**а. модели контролируемых компетенций:**

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

<b>Тип компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Номер индикатора достижения цели</b>	<b>Формулировка индикатора достижения цели</b>
ПК-2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК 2.1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**б. требование к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

**Знать:**

- установленные нормы соответствия качества производимой продукции и услуг;
- основные технологические категории и специфику их определения;
- методики определения параметров и специфику их определения;
- предметную область процесс научного исследования контроля;
- качества продукции на предприятиях общественного питания;
- основные технологические категории и специфику их определения и применения.

**Уметь:**

- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;
- проводить теххимический контроль качества производимой продукции;
- работать с техническими средствами для определения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- анализировать результаты экспериментов;
- изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- обосновывать адекватные исследуемому предмету методы исследования, профессионально излагать результаты научных исследований.

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 2.1	<i>Знать:</i> свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		<i>Уметь:</i> Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Собеседование (устно)

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа	Темы рефератов

		определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	
--	--	---	--

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задачи не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
	задач	практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
<b>Уровень сформированности компетенции</b>	<b>Низкий</b>	<b>Пороговый</b>	<b>Базовый</b>	<b>Высокий</b>
<b>Сумма баллов (Б)**</b>	<b>0 – 60</b>	<b>61 – 75</b>	<b>76 – 85</b>	<b>86 – 100</b>

\* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

\*\*– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

### **3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций**

**Промежуточная аттестация качества** подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Технохимический контроль продукции общественного питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачёта в 8-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к зачёту самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

#### **Методика оценивания**

1) По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы (Б<sub>и</sub>), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Технохимический контроль продукции общественного питания»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК-2.1	Б1	82
Итого	$(\sum B_i)$	82
В среднем	$(\sum B_i)/n$	82

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Технохимический контроль продукции общественного питания»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности и компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

*«Неудовлетворительно»* – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

**Текущая аттестация обучающихся** по дисциплине (модулю) «Технохимический контроль продукции общественного питания» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Содержательный элемент (модуль):  
Технохимический контроль продукции общественного питания**

**4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Знать»**

**I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств**

1. комплекс показателей
2. экспертиза продукции общественного питания
3. качество продукции общественного питания
4. пищевая ценность продукции

вариант задания 2.

**На предприятиях, реализующих блюда и кулинарные изделия массового спроса (в столовых, кафе, ресторанах), постоянную оценку качества готовой продукции в процессе приемочного контроля проводит:**

1. бракеражная комиссия
2. потребитель
3. ресторанный критик
4. эксперт

вариант задания 3.

**Значение показателя, принятое за основу при сравнительной оценке качества продукции.**

1. предельное
2. интегральное
3. номинальное
4. базовое

вариант задания 4.

**Органолептический метод оценки качества продуктов основан на:**

1. экспертизе
2. лабораторных исследованиях
3. сборе и анализе мнений потребителей

#### 4. использовании органов чувств человека

вариант задания 5.

**Метод определения жира в полуфабрикатах из мяса, творога, кулинарных изделиях, мучных кондитерских изделиях, молоке и молочных продуктах**

1. Метод Гербера
2. Аргентометрический
3. Оптический
4. Титриметрический

**II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов**

вариант задания 1.

**Установите соответствие вида контроля**

1	Входной контроль	1	осуществляется за соблюдением правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов тепловой обработки, рецептур, правил оформления и отпуска блюд и изделий.
2	Операционный (технологический) контроль	2	контроль качества сырья, материалов, тары, поступающих в производство
3	Приемочный контроль	3	контроль за санитарным и экологическим состоянием территории предприятия
4		4	контроль качества выпускаемой продукции, организуется в зависимости от типа предприятия

**III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Органолептические показатели качества товаров - это:**

1. кислотность
2. цвет
3. влажность
4. вкус
5. внешний вид
6. прозрачность
7. аромат

вариант задания 2.

**Служба входного контроля качества на предприятиях с собственным складским хозяйством может быть укомплектована в следующем составе:**

1. кладовщик,
2. заместитель директора
3. повар
4. кондитер

вариант задания 3.

**Стандарты на пищевые продукты, как правило, содержат показатели:**



1. назначения (состав продукции),
2. надежности,
3. технологичности,
4. патентно-правовые

вариант задания 4.

**Кто входит в состав бракеражной комиссии:**

1. бухгалтер
2. заведующий производством или его заместитель,
3. инженер-технолог,
4. повар-бригадир,
5. повара V и VI разрядов

#### **4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Уметь»**

**I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)**

вариант задания 1.

**Метод определения титруемой кислотности молока базируется на титровании молока раствором щелочи в присутствии индикатора \_\_\_\_\_.**

вариант задания 2.

**Журнал бракеража готовой продукции заполняется спустя около \_\_\_\_\_ минут от завершения процесса приготовления.**

вариант задания 3.

**Допустимые отклонения массы 1 порции продукции составляют +/- \_\_\_\_\_% от нормы.**

вариант задания 4.

**Определите влажность муки, если масса чашки с навеской до высушивания составляет 5,5 г, после высушивания – 4,90 г, а масса навески – 4 г.**

вариант задания 5.

**На предприятие по производству крупы поступила партия зерна ржи средней чистоты в количестве 10 мешков по 50 кг в каждом. Определите размер объединенной пробы от поступившей партии.**

вариант задания 6.

**Какой показатель качества муки определяют с помощью прибора ИДК?**

**II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**При определении титруемой кислотности молока, на нейтрализацию объёма жидкости в колбе, пошло 1,6 мл 0,1N раствора NaOH. Рассчитать титруемую кислотность, °Т.**

1. 8
2. 16
3. 30

4. 42

вариант задания 2.

**При определении соли методом Мора индикатором является:**

1. спиртовой раствор фенолфталеина
2. насыщенный раствор хромата калия
3. раствор крахмала
4. спиртовой раствор бромтимолового синего

вариант задания 3.

**Для определения влажности можно использовать следующее оборудование:**

1. прибор Чижовой
2. прибор Журавлева
3. муфельная печь
4. структурометр

вариант задания 4.

**Каким методом определяют содержание сахарозы в сахаре белом:**

1. рефрактометрическим
2. поляриметрическим
3. титриметрическим
4. электрофизическим

### Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать» ПК 2.1	40	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ПК 2.1	60	
Всего	100	

### 5. ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

1. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
2. Свойства продукции. Показатели качества и их номенклатура.
3. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества.
4. Виды контроля качества, осуществляемые на предприятиях общественного питания. Входной, операционный и приемочный контроль.
5. Органолептические показатели качества готовой продукции.
6. Порядок проведения органолептической оценки. Шкала органолептической оценки кулинарного изделия.
7. Оформление бракеражного журнала.
8. Высушивание в сушильном шкафу. Высушивание в аппарате ВЧ.
9. Рефрактометрический метод. Метод Гербера. Экстракционно-весовой метод.
10. Рефрактометрический метод. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров.
11. Определение сахаров: перманганатный метод Бертрана, цианидный метод, рефрактометрический метод.

12. Определение крахмала.
13. Определение спирта.
14. Определение поваренной соли.
15. Определение общей и активной кислотности.
16. Определение щелочности.
17. Салаты. Желированные и выпечные сладкие блюда.
18. Показатели качества холодных блюд.
19. Органолептическая оценка холодных блюд и закусок.
20. Определение содержания жира и сухих веществ.
21. Чай: обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке.
22. Кофе и какао: Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком.
23. Прохладительные напитки, соки, коктейли.
24. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.
25. Определение крепости чая. Определение экстрактивных веществ в настое.
26. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль. Проверка правильности вложения сырья.
27. Определение содержания сухих веществ, жира.
28. Определение содержания молока в молочных супах.
29. Контроль прожаренности изделий.
30. Контроль качества фритюрного жира.
31. Определение сухих веществ.
32. Определение сахара и молока в крупяных изделиях.
33. Определение количества хлеба в котлетах.

### **Критерии оценивания устного ответа на зачете**

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;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается

несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

## **6. ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ**

1. Составление шкалы жизненного цикла продукта
2. Составление шкалы органолептического контроля
3. Определение массовой доли сухого вещества рефрактометрическим методом
4. Определение массовой доли жира рефрактометрическим методом
5. Определение массовой доли сахара в пересчёте на сахарозу поляриметрическим методом рефрактометрическим методом
6. Определение кислотности и щелочности титрометрическим методом
7. Определение содержания крахмала
8. Определение общей (титруемой) кислотности в п/ф из муки и булочных изделиях
9. Определение щелочности в песочном тесте, выпеченных из него п/ф для тортов и пирожных и кондитерских изделиях.
10. Органолептическая оценка холодных блюд и закусок. Показатели качества холодных блюд. Определение содержания сухих веществ, жира.
11. Органолептическая оценка сладких блюд; содержание сухих веществ, жира, сахара, молока.
12. Определение полноты вложения сырья в компоты. Органолептическая оценка.
13. Показатели качества напитков, массовая доля сухих веществ, экстрактивных веществ
14. Определение показателей качества чая
15. Определение содержания сухих веществ, жира, сахара, молока в первых блюдах.
16. Проверка правильности вложения сырья в первые блюда. Органолептическая оценка.
17. Подготовка пробы для анализа. Определение сухих веществ, жира, сахара, молока. Массовая доля муки и хлеба.
18. Проверка правильности вложения сырья во вторые блюда.

## **Критерии оценки реферата**

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
<b>Критерии</b>	<b>Содержание критериев</b>			
<b>Раскрытие проблемы</b>	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
<b>Представление</b>	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
<b>Оформление</b>	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
<b>Ответы на вопросы</b>	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений

