Кировское областное государственное профессиональное

образовательное автономное учреждение

«Нолинский политехнический техникум»

Рассмотрено: Утверждено:

на заседании МК Зам.директора по УР

Протокол № от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В.Белых

Председатель МК «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Б.Бушуева

**Комплект контрольно-оценочных материалов по дисциплине**

**ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022г.

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Организация-разработчик: КОГПОАУ НПТ

Автор: БушуеваЛ.Б. преподаватель КОГПОАУ НПТ

**Общие положения**

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Формой аттестации по УД является экзамен.

**1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

**1.1** В результате контроля и оценки по УД осуществляется проверка следующих умений и знаний:

**уметь:**

У1 определять наличие запасов и расход продуктов;

У2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

У3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

У4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

У5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

**знать:**

З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

З2 общие требования к качеству сырья и продуктов;

З3 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

З4 методы контроля качества продуктов при хранении;

34 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

З6 виды снабжения;

З7 виды складских помещений и требования к ним;

З8периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

З9 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

З10 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

З11современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

З12 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

З13 правила оценки состояния запасов на производстве;

З14 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

З15оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

З16 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

**формирование общих и профессиональных компетенций:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. 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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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 супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** | |
| Осмысляющий социально-нравственный опыт предшествующих поколений, способный к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе | **ЛР 23** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** | |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Методы оценки** |
| 1 | 2 |
| **Умения:** | |
| У1 определять наличие запасов и расход продуктов; | -практическое задание, включающее в себя различные ситуационные задачи: |
| У2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; |
| У3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; |
| У4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; |
| У5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения |
| **Знания: экзамен** | |
| З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; | Ответы на вопросы |
| З2 общие требования к качеству сырья и продуктов; |
| З3 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; |
| З4 методы контроля качества продуктов при хранении; |
| З5 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; |
| З6 виды снабжения; |
| З7 виды складских помещений и требования к ним; |
| З8 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; |
| З9 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; |
| З10 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; |  |
| З11современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; |  |
| З12 методы контроля возможных хищений запасов на производстве; |  |
| З13 правила оценки состояния запасов на производстве; |  |
| З14 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; |  |
| З15 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; |  |
| З15 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** | | |
| Осмысляющий социально-нравственный опыт предшествующих поколений, способный к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе | **ЛР 23** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** | | |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |

**Материалы для промежуточной аттестации по дисциплине:**

Экзамен проводится по окончании изучения дисциплины. Контрольно – оценочные средства по дисциплине: Организации хранения и контроль запасов и сырья представлены в виде вопросов и практических задач.

Вопросы для подготовки к экзаменуу (ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1- 3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У4-У5; 36-З16)

1. Классификация продовольственных товаров по использованию на предприятиях общественного питания.

2. Складское хозяйство: понятие, виды, характеристика, оснащение.

3. Пищевая ценность продуктов. Биологическая и энергетическая ценность продуктов.

4. Свежие плоды и овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству.

5. Хранение продуктов: режимы и способы.

6. Икра. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия хранения.

7. Определите вид, категорию и качество яйца по следующим показателям: срок хранения

7 дней, масса яйца - 46 г, скорлупа целая, чистая; воздушная камера -3 мм, состояние белка плотный, просвечивающийся; состояние желтка прочный, едва заметный.

8. Соленая рыба. Способы и виды посола. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение.

9. Порядок отпуска сырья и продуктов на производство.

10. Дайте заключение о качестве тихоокеанской сельди, если при проверке ее качества обнаружены такие дефекты, как легкое поверхностное пожелтение, поломанная жаберная крышка, плотная консистенция мяса.

11. Кисло-молочные продукты. Виды. Пищевая ценность. Способы производства. Требования к качеству.

12. Субпродукты. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству.

13. Яйца и яйцепродукты. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству.

14. Перечислите документы без которых, согласно гигиеническим требованиям на предприятиях общественного питания, запрещается принимать мясо.

15. Чай. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение.

16. Способы хранения продовольственных товаров и продуктов.

17. Требование к качеству домашней птицей и дичи. В чем различие?

18. Подготовка оборудования и требования к отпуску товаров со склада.

19. Классификация методов консервирования, их назначение и сущность.

20. Виды круп. Дайте характеристику их ассортимента, перечислите сорта, марки, укажите.

21. Упаковка продовольственных товаров и продуктов. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.

23. Сыры. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение.

24. Товарные запасы. Правила оценки состояния запасов на складе и на производстве.

25. Определите вид кисло-молочного продукта и возможность его использования по следующим качествам: вкус и запах чистый, кисло-молочный, освежающий, слегка острый, без посторонних привкусов, запахов; цвет молочно-белый, консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану.

26. Методы консервирования плодов и овощей, их сущность и значение.

27. Организация процессов контроля расхода и хранения продуктов.

29. Колбасные изделия. Ассортимент. Особенности производства. Требования к качеству.

30. Правила приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

31. Определите вид пряностей по следующим показателям: цветочные почки, состоящие из утолщенного сверху стебелька и головки, вкус и запах сильно пряные, жгучие.

32. Свежие грибы. Химический состав. Классификация. Требования к качеству, кулинарное использование.

33. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.

34. Объясните увеличение в объеме круп, макаронных изделий при варке?

35. Балычные изделия. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству.

36. Правила приемки продовольственных товаров.

37 Десертные овощи. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству.

38. Естественная убыль пищевых продуктов. Понятие. Причины естественной убыли. Нормируемые и ненормируемые потери.

39. Сливочное масло. Химический состав. Пищевая ценность. Виды. Требование к качеству. Упаковка и хранение.

40. Организация работы складских помещений и требования к ним.

41. Определите вид сыра и его качество по следующим показателям: сыр не имеет корки, созревание происходит в рассоле, умеренно соленый, чистый, кисло-молочный вкус, тесто плотное, слоистое, эластичное.

42. Классификация тары и организация тарного хозяйства.

43. Мясокопчености. Классификация. Ассортимент. Характеристика. Требование к качеству.

44. Правила оформления заказа на продукты со склада.

45. Маринованные овощи, плоды, грибы. Виды овощных и плодовых маринадов. Способы маринования. Требования к качеству.

46. Перечислите материально-ответственных лиц, которые принимают продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты на предприятии общественного питания по количеству и качеству.

47. Сыры. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.

48. Субпродукты. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение.

49. Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 200 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1% массы туши.

50. Правила приемки продовольственных товаров со склада и от поставщиков.

51. Экзотические плоды и овощи, ассортимент, характеристика.

52. Определите качество свежих огурцов, имеющих следующие показатели: Огурцы с пожелтевшей кожицей, целые, чистые, правильной формы, без плодоножки, с кожистыми семенами.

53. Изменение качества сырья при консервировании и формирование новых свойств готовой продукции.

54. Мясо убойных животных. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству.

55. Значение и использование вкусовых товаров в питании. Ассортимент вкусовых продуктов используемых на предприятиях общественного питания.

56. Мясо птицы. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству.

57. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Очередность отпуска товаров и продуктов.

58. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение.

59. Инвентаризация. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.

60. Вкусовые, ароматические, красящие и прочие вещества в пищевых. продуктах их характеристика.

61. Копченая рыба. Виды копчения. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение.

62. Перечислите процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.

63. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.

64. Кисло-молочные продукты. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству. Хранение.

65. Вяленая и сушеная рыба. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение.

66. Классификация методов консервирования, их назначение и сущность.

67. При хранении сливочного масла происходит процесс прогоркания. Дайте характеристику и укажите, какие факторы влияют на ускорение этого процесса?

68. Колбасные изделия. Ассортимент. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству,

67. Ягоды. Виды. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение.

68. Рыбные консервы и презервы. Классификация и ассортимент рыбных консервов. Пищевая ценность. Требования к качеству.

69. Классифицируйте колбасные изделия по способу тепловой обработки.

70. Нерыбные продукты моря. Классификация. Виды. Пищевая ценность. Требование к качеству.

71. Подготовка весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов.

72.Дайте определение тары и её назначение. Классифицируйте тару по виду материала, по степени жесткости, по степени специализации, по кратности использования.

73. Укажите сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания. (Крупнокусковые полуфабрикаты), (мелкокусковые - бефстроганов, азу, гуляш, поджарка, говядина для тушения, мясо для шашлыка), (молоко пастеризованное, сливки), (морковь, свекла, лук репчатый, сырые очищенные).

74. Правила и критерии приема продовольственных товаров на производство.

**Практические задания**

1.Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 244 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1,2% массы туши.

2.Охлажденная тушка птицы массой 1,5 кг подвергалась замораживанию до температуры в толще грудной мышцы 8\* С. Это сопровождалось потерей массы до 0,6%. Определите массу птицы после замораживания и массу естественной убыли.

3. Масса соленой рыбы 20 кг. При хранении в течение 3- х суток усушка рыбы составила 0,10%. Определите массу соленой рыбы после хранения.

4. Определите, какое количество сливок 10% жирности равноценно по энергетической ценности 75 г сметаны 30% жирности.

5. При разделке осьминога отходы составляют 20% от массы сырца. Определите массу нетто осьминога, если масса сырца 30 кг.

6. Определите энергетическую ценность 9 г жареного кофе, если в 100 г содержится 13,2 белка, 4,1 г углеводов, 14,1 г жира.

7. Рассчитать энергетическую ценность 100 г хлеба, если белка содержится 7,6 г, жира 0,9 г, 49,7 г углеводов. 18.

8. Определите возможность использования в пищу мяса по следующим показателям: поверхность слегка липкая, потемневшая, на разрезе мышцы влажные темно-красного цвета. Запах слегка кисловатый, жир серовато-матовый, липнет к пальцам. Суставные поверхности слегка покрыты слизью.

9. Определите возможность использования в пищу живой рыбы по следующим показателям качества: механические повреждения, с тусклой чешуей, мутными глазами, с запахом нефтепродуктов.

10. Определите вид сыра и его качество по следующим показателям: сыр не имеет корки, созревание происходит в рассоле, умеренно соленый, чистый, кисло-молочный вкус, тесто плотное, слоистое, эластичное.

**Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебнопрограммного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.