

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Александрович

Должность: ректор

Дата подписания: 04.12.2025 17:06:57

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6347b6d40ca1bdc60ae2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕ-
ЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПРИМОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГ-
РАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИСиАТ

_____/Потенко Т.А./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

ДЛЯ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

ПРОФИЛЬ

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ**

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

г. Уссурийск 2025

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе
освоения образовательной программы**

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

а. модели контролируемых компетенций

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
ПК-2	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства сельскохозяйственной продукции	ПК-2.1	Осуществляет контроль производства сельскохозяйственной продукции, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство

б. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- методы контроля безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-2.1)

Уметь:

- организовать технологический процесс производства сельскохозяйственной продукции и перерабатывающего производства, безопасного для человека (ПК-2.1)

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

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ОПК-2.1	<i>Знать:</i> методы контроля безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		<i>Уметь:</i> организовать технологический процесс производства сельскохозяйственной продукции и перерабатывающего производства, безопасного для человека	Тест (письменно) Реферат (письменно и 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	Фонд тестовых заданий

		заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	
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 определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
4	Задача (практическое задание)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задача (задание) должна быть направлена на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию по выполнению или алгоритм действий	Комплект задач и заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
6	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала, темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам/ разделам

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) задач 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 задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК-2.1*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
компетенции				
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – 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) «Товароведение продукции растениеводства» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена.

Обучающиеся готовятся к экзамену 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 (B_i), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Товароведение продукции растениеводства»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК-2.1	B_1	76
Итого	$(\sum B_i)$	76
В среднем	$(\sum B_i) / n$	76

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) «Товароведение продукции растениеводства»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности 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) «Товароведение продукции растениеводства» 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

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.

Потребительская стоимость товаров является:

1. показателем товара
2. предметом товароведения
3. субъектом товароведения
4. целью товароведения

Правильный ответ:

вариант задания 2.

Какие вещества в составе продуктов вызывают вяжущий вкус:

1. железо
2. дубильные вещества
3. фруктоза, галактоза
4. антиоксиданты

Правильный ответ:

вариант задания 3.

Что определяет номер крупы?

1. товарный сорт
2. степень пропаривания
3. степень шлифования
4. размер крупинок

Правильный ответ:

вариант задания 4.

К механическим потерям при хранении относится:

1. самосогревание
2. распыл
3. усушка
4. прорастание

Правильный ответ:

вариант задания 5.

Корнеплоды моркови округлые, небольшого размера (3-6 см), имеют нежную мякоть и небольшую сердцевину:

1. каротели
2. цилиндра
3. полудлинные
4. длинные

Правильный ответ:

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

вариант задания 1.

Установите соответствие между термином и его формулировкой

1	Продукция	1	материальная продукция, предназначенная для купли-продажи.
---	-----------	---	--

2	Товар	2	материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей.
3	Товароведение	3	оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений,
		4	наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик

Правильный ответ:

вариант задания 2.

Установить соответствие зерновой культуры и крупы, которую из нее получают

1	Пшеница	1	Овсяная
2	Ячмень	2	Манная крупа
3	Овес	3	Перловая
4	Просо	4	Ячневая
		5	Пшено шлифованное

Правильный ответ:

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

вариант задания 1.

К жирорастворимым витаминам относятся витамины:

1. В₆
2. А
3. С
4. Е
5. Д
6. РР

Правильный ответ:

вариант задания 2.

Какие из указанных веществ относятся к азотистым:

1. Стерины
2. Воски
3. Белки
4. Пектины
5. Аминокислоты
6. Нитраты

Правильный ответ:

вариант задания 3.

Органолептические показатели качества товаров - это:

1. вкус
2. влажность
3. внешний вид
4. прозрачность
5. кислотность

Правильный ответ:

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.

Укажите зависимость между содержанием в муке отрубей и ее сортом: чем _____ сорт муки, тем _____ отрубей в ней.

Правильный ответ: чем ниже сорт муки, тем больше отрубей в ней /
чем выше сорт муки, тем меньше отрубей в ней.

вариант задания 2.

Определить по 3-м первым цифрам штрих-кода страну, в которой был сгенерирован штрих-код 460

Правильный ответ:

вариант задания 3.

Какой показатель качества муки определяют с помощью прибора ИДК?

Правильный ответ: качество клейковины

вариант задания 4.

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.

Правильный ответ:

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

вариант задания 1.

Масса куриного яйца составляет 77 грамм. Определите его категорию

1. высшая,
2. отборная,
3. первая,
4. вторая,
5. третья;

Правильный ответ:

вариант задания 2.

Для производства булочных изделий поступила мука пшеничная. Цвет муки белый. Зольность —0,5%, сырой клейковины —28%, число падения —185 с. Определите товарный сорт

1. крупчатка
2. высший,
3. первый
4. второй
5. обойная

Правильный ответ:

вариант задания 3.

В сеть ресторанов поступила партия охлажденной говядины. Полутуши имеют ветеринарное клеймо пищевой краской овальной формы, сертификат, ветеринарное

свидетельство, карантинное свидетельство и товарно-транспортную накладную.

Действие товароведа при приемке.

1. Данная партия принимается
2. Данная партия не принимается
3. Данная партия возвращается поставщику
4. Данная партия отправляется на переработку

Правильный ответ:

вариант задания 4.

Диагностическое число характеризует:

1. активность амилазных ферментов и является показателем степени нагревания и длительности хранения меда
2. натуральность меда
3. наличие примесей в меде
4. отношение количества падевых элементов в меде к количеству пыльцевых зерен растений

Правильный ответ:

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

вариант задания 1.

Сыропеклый липкий мякиш хлеба может быть связан со следующими причинами:

1. слишком высокая влажность теста перед выпечкой
2. пониженное содержание клейковины в муке
3. неосторожное обращение с горячим хлебом при выемке его из форм после выпечки
4. использовалась мука из проросшего или морозобоинного зерна

Правильный ответ:

вариант задания 2.

Действующим стандартом в крахмале картофельном нормируется:

1. массовая доля влаги
2. содержание сернистой кислоты
3. кислотность
4. количество крапинок

Правильный ответ:

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»	60	
ПК-2.1	30	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	40	
ПК-2.1	20	
Всего	100	

5 Вопросы к экзамену по дисциплине (модулю) «Товароведение продукции растениеводства»

1. Предмет и задачи товароведения.
2. Классификация товаров.
3. Химический состав продовольственных и сельскохозяйственных товаров – молочная продукция.
4. Химический состав продовольственных и сельскохозяйственных товаров – мясная продукция
5. Химический состав продовольственных и сельскохозяйственных товаров – продукты переработки зерна
6. Химический состав продовольственных и сельскохозяйственных товаров – продукты переработки овощей
7. Химический состав продовольственных и сельскохозяйственных товаров – масложировая продукция
8. Пищевые добавки.
9. Маркировка товарной продукции.
10. Методы исследования и нормирования качества сельскохозяйственных продуктов.
11. Основы хранения сельскохозяйственных продуктов – хранение зерна
12. Основы хранения сельскохозяйственных продуктов – хранение овощей
13. Основы хранения сельскохозяйственных продуктов – хранение скоропортящейся продукции
14. Процессы, протекающие в сельскохозяйственных продуктах при хранении
15. Классификация свежих овощей. Пищевая ценность.
16. Нормирование качества свежих овощей.
17. Условия хранения свежих овощей.
18. Классификация переработанных овощей и плодов.
19. Технология производства овощных консервов.
20. Пищевая ценность овощных консервов.
21. Нормирование качества овощных консервов.
22. Условия хранения и транспортирования консервной продукции.
23. Строение зерновки
24. Классификация зерна
25. Химический состав зерна
26. Определение типового состава, показателей качества зерна
27. Пищевая ценность, классификация, условия хранения и товарная оценка муки
28. Пищевая ценность, классификация, условия хранения и товарная оценка крупы
29. Пищевая ценность, классификация, условия хранения и товарная оценка пищевых концентратов
30. Пищевая ценность, классификация, условия хранения и товарная оценка хлебобулочных изделий
31. Пищевая ценность, классификация, условия хранения и товарная оценка макаронных изделий

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

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. Нормативно-техническая документация в товароведении
2. Средства товарной информации и маркировка продукции
3. Изучение потребительских свойств и методов оценки качества товаров
4. Товарная оценка свежих овощей (по видам)
5. Товарная оценка продуктов переработки плодоовощной продукции (по видам)
6. Товарная оценка зерна (по видам)
7. Товарная оценка муки (по видам)
8. Товарная оценка крупы (по видам)

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)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	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
Представление	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
Оформление	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

Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведе- нием примеров и/ или пояснений
----------------------	---------------------------	---	--	--