

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Наумова Наталия Александровна
Должность: Ректор
Дата подписания: 24.10.2024 14:21:41
Уникальный программный ключ:
6b5279da4e034bff679172803da5b7b559fc69e2

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное образовательное учреждение высшего образования
МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЛАСТНОЙ УНИВЕРСИТЕТ
(МГОУ)

Факультет технологии и предпринимательства
Кафедра теории и методики профессионального образования

УТВЕРЖДЕН

На заседании кафедры теории и методики
профессионального образования
Протокол от 12.05.2020 №13
Заведующий кафедрой Анисимова Л.Н.



ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Учебная дисциплина

Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов

Направление подготовки

Педагогическое образование

Профиль

Технологическое и экономическое образование

Мытищи

2020

ТЭО2020

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.** Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
- 2.** Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
- 3.** Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
- 4.** Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

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

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенции
(ОПК-5) способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении	1. Работа на учебных занятиях. 2. Самостоятельная работа.

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

Способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении (ОПК-5)

Этапы формирования компетенции	Уровни освоения составляющей компетенции	Описание показателей	Критерии оценивания	Шкала оценивания		
				Цифровое выражение	Выражение в баллах БРС	Словесное выражение

Когнитивный	базовый	Знание правильных приемов выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Знание методов выявления и коррекции трудностей в обучении	Общее представление о правильных приемах выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов практических работ. Общие, но не структурированные знания методов выявления и коррекции трудностей в обучении	3	41-60	зачтено (удовл.)
	повышенный		Уверенное знание правильных приемов выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений по предложенным темам, проверка конспектов практических работ. Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов выявления и коррекции трудностей в обучении	4	61 - 80	зачтено (хорошо)

Операционный	продвинутый		Осознанное знание правильных приемов выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений с презентациями по предложенным темам, проверка конспектов практических работ. Аргументированные научно-обоснованные знания методов выявления и коррекции трудностей в обучении	5	81 - 100	зачтено (отлично)
	базовый	Умение использовать теоретические знания в процессе выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Умение применять методы выявления и коррекции трудностей в обучении	Умение анализировать и выбирать технологические операции, использовать теоретические знания в процессе выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов практических работ. В целом верное, но недостаточно точно осуществляемое умение применять методы выявления и коррекции трудностей в обучении	3	41-60	зачтено (удовл.)
	повышенный		Уверенное умение системно анализировать и выбирать технологические операции, использовать теоретические знания для генерации новых идей в процессе выполнения	4	61 - 80	зачтено (хорошо)

			технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений по предложенным темам, проверка конспектов практических работ. В целом сформированное умение применять методы выявления и коррекции трудностей в обучении			
	продвинутый		Осознанное умение системно анализировать и выбирать технологические операции, использовать теоретические знания для генерации новых идей в процессе выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений с презентациями по предложенным темам, проверка конспектов практических работ. Успешное, систематическое и обоснованное умение применять методы выявления и коррекции трудностей в обучении	5	81 - 100	зачтено (отлично)
Деятельностный	базовый	Владение всеми приемами ручной и машинной обработки волокнистых материалов в процессе выполнения технологических операций по обработке различных	Владение базовыми приемами ручной и машинной обработки волокнистых материалов в процессе выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов практических работ. В целом успешное, но недостаточно уверенное владение различными методами выявления и коррекции трудностей в обучении	3	41-60	зачтено (удовл.)

	повышенный	узлов швейных изделий. Владение различными методами выявления и коррекции трудностей в обучении	Уверенное владение базовыми приемами ручной и машинной обработки волокнистых материалов в процессе выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений по предложенным темам, проверка конспектов практических работ. Успешное уверенное владение различными методами выявления и коррекции трудностей в обучении	4	61 - 80	зачтено (хорошо)
	продвинутый		Осознанное владение базовыми приемами ручной машинной обработки волокнистых материалов в процессе выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений с презентациями по предложенным темам, проверка конспектов практических работ. Свободное владение различными методами выявления и коррекции трудностей в обучении	5	81 - 100	зачтено (отлично)

3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примеры заданий для проведения текущего контроля:

Тема: «Технологический процесс обработки женских платьев».	Тема: Технологический процесс обработки мужских сорочек.
Задание:	Задание:
1. Обоснуйте выбор процессов изготовления низа рукавов в процессе обработки женских платьев.	1. Обоснуйте выбор процессов изготовления воротников в процессе обработки мужских сорочек.
2. Используя предлагаемые схемы обработки низа рукавов и	2. Используя предлагаемые схемы обработки низа рукавов и технологические последовательности,

технологические последовательности, разработайте инструкционно-технологические карты для реализации процессов изготовления низа рукавов в женском платье.	разработайте инструкционно-технологические карты для реализации процессов изготовления мужских сорочек.
Схема технологической обработки низа рукава притачной незамкнутой манжетой 3. Изготовьте образцы обработки низа рукавов.	Схема технологической обработки обтачного отложного воротника в мужской сорочке с отрезной стойкой и соединения его с горловиной изделия 3. Изготовьте образцы обработки воротников в мужских сорочках.

Примерные карточки-задания для проверки знаний

1. Химический состав пищевых продуктов.
2. Химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству данной группы продуктов:
варианты:

Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Группа продуктов	Фрукты	овощи	Крупы и макаронные изделия	грибы	Рыба и морепродукты	Молочные продукты	Мясо и мясные продукты	Пряности и вкусовые товары	Кондитерские изделия	Напитки алкогольные и безалкогольные

3. Особенности технологии обработки и приготовления блюд из данной в вопросе № 2 группы продуктов.
4. Приемы тепловой обработки продуктов.
5. Описать процессы происходящие в пищевых продуктах при хранении.
6. Методы консервирования продуктов.
7. Изменение пищевых веществ и их сохранение в процессе кулинарной обработки.
8. Принципы сбалансированного питания. Составить суточное меню рационального питания.
9. Описать особенности какой-либо диеты (по выбору), положительное и отрицательное действия на организм, результат диеты, меню (рецепты блюд) данной диеты.

10. Влияние экологии окружающей среды на качество продукции.

Тестовые задания для оценки качества знаний студентов по дисциплине
Предлагаемые тестовые задания по курсу «Практикум по обработке пищевых продуктов» предназначены для повторения пройденного материала и закрепления знаний, они могут использоваться на всех контрольных формах занятий. Главная цель тестов - систематизировать знания студентов.

Образец тестового задания по дисциплине «Практикум по обработке пищевых продуктов»

1. Пищевая ценность продуктов и блюд измеряется в:

- а) граммах;
- б) килокалориях;
- в) килограммах;
- г) килоджоулях;
- д) джоулях.

Ответ: б; г.

2. Клетки живого организма строятся из:

- а) аминокислот;
- б) солей;
- в) витаминов;
- г) белков;
- д) жиров.

Ответ: г.

3. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека:

- а) углеводы;
- б) соли;
- в) витамины;
- г) белки;
- д) жиры.

Ответ: а; г.

23. Яйца «в мешочек» варятся:

- а) 1 мин.;
- б) 2 мин.;
- в) 2,5 мин.;
- г) 5 мин.;
- д) 10 мин.;

Ответ: 5 мин.

24. По способу приготовления салаты могут быть:

- а) овощные;
- б) травяные;
- в) мясные;
- г) цветочные;
- д) рыбные;
- е) диетические;
- ж) ассорти.

Ответ: а; в; д; ж.

25. Способы нарезки овощей:

- а) соломка;
- б) спиральки;
- в) шарики;
- г) бруски;
- д) кубики;
- е) бочонки;

4. Какие витамины способствуют росту человеческого организма:

- а) витамин А;
- б) витамин D;
- в) витамин Е;
- г) витамин К;
- д) витамин В12.

Ответ: а.

5. К макроэлементам относятся:

- а) йод;
- б) фтор;
- в) железо;
- г) калии;
- д) фосфор.

Ответ: в; г; д.

6. К микроэлементам относятся:

- а) йод;
- б) фтор;
- в) вода;
- г) железо;
- д) фосфор.

Ответ: а; б; в.

7. Дополните определение:

Полноценное, разумное, правильное, регулярное питание - это питание .?. .

Ответ: рациональное.

ж) груши.

Ответ: а; г; д; е; ж.

26. Методы определения качества продуктов:

- а) органолептический;
- б) исследовательский;
- в) лабораторный;
- г) проблемный;

Ответ: а; в.

27. Молоко по способу хранения может быть:

- а) свежее;
- б) соленое;
- в) пастеризованное;
- г) вареное;
- д) маринованное;
- е) замороженное.

Ответ: в; г; е.

28. По способу тепловой обработки рыбные блюда могут быть:

- а) отварные;
- б) замороженные;
- в) припущенные;
- г) вяленые;
- д) жареные;
- е) запеченные.

Ответ: а; в; д; е.

29. По способу приготовления тесто может быть:

- а) дрожжевым;
- б) скорым;
- в) песочным;
- г) суточным;
- д) воздушным;

8. Подберите принципы рационального питания:

- а) частый прием пищи;
- б) правильный режим питания;
- в) обильный прием пищи;
- г) умеренность в употреблении пищи;
- д) раздельное питание;
- е) разнообразное питание.

Ответ: б; г; е.

9. К посуде общего пользования относятся:

- а) блюда;
- б) супница;
- в) салатник;
- г) розетки для варенья;
- д) соусник;
- е) салфетки.

Ответ: б; в; д.

10. К кофейной посуде относятся:

- а) кофейник;
- б) чайник;
- в) молочник;
- г) розетки;
- д) вазы для фруктов.

Ответ: а; в.

11. К столовым приборам относятся:

- а) кружка;

е) заварным.

Ответ: а; в.

30. Определите сорт чая:

- а) индийский;
- б) арабский;
- в) турецкий;
- г) китайский;
- д) японский;
- е) цейлонский;
- ж) армянский.

Ответ: а; г; д; е.

31. В зависимости от обработки листьев чай бывает:

- а) черный;
- б) малиновый;
- в) зеленый;
- г) желтый;
- д) коричневый;
- е) красный.

Ответ: а; в; г; е.

32. Определить по виду растения приготавливаемый напиток:

-плоды вечнозеленого шоколадного дерева - это ...

- а) компот;
- б) чай;
- в) коктейль;
- г) какао;
- д) кофе.

Ответ: г.

33. Родиной кофе являются:

- б) нож;
- в) молочник;
- г) вилка;
- д) салатник;
- е) ложка.

Ответ: б; г; е.

12. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

- а) нарезка;
- б) промывание;
- в) очищение;
- г) мытье;
- д) сортировка.

Ответ: д; г; в; б; а.

13. При первичной обработке макаронные изделия:

- а) перебирают;
- б) промывают;
- в) замачивают;
- г) удаляют примеси;
- д) нарезают.

Ответ а; г.

14. Определите правильную последовательность первичной переработки рыбы:

- а) обмывают или обсушивают;
- б) оттаивают;
- в) потрошат;
- г) очищают от чешуи;
- д) разделывают.

Ответ: б; г; в; а; д.

- а) Турция;
- б) Монголия;
- в) Эфиопия;
- г) Китай;
- д) Япония.

Ответ: в.

34. Назовите известный на Руси с древних времен напиток:

- мед, прокипяченный в воде с различными пряностями.

Ответ: сбитень.

35. Соединение охлажденной минеральной воды и газированных напитков с ягодными соками называют:

- а) морсом;
- б) квасом;
- в) крюшоном;
- г) коктейлем.

Ответ: в.

36. Выберите правильные способы консервирования:

- а) соление;
- б) сушение;
- в) маринование;
- г) замораживание;
- д) квашение;
- е) мочение.

Ответ: а; в; д; е.

15. При первичной обработке бобовых (горох, фасоль, бобы):

- а) просеивают;
- б) перебирают;
- в) промывают;
- г) нарезают;
- д) замачивают;
- е) очищают.

Ответ: б; в; д.

16. Определить правильную последовательность первичной обработки мяса (говядина, свинина, баранина):

- а) обмывают и обсушивают;
- б) зачищают;
- в) разделяют;
- г) оттаивают;
- д) готовят полуфабрикаты;

Ответ: г; а; в; б; д.

17. При первичной обработке домашнюю птицу:

- а) опаливают;
- б) промывают и обсушивают;
- в) оттаивают;
- г) потрошат (удаляют голову, шею, ножки, крылышки, внутренности);
- д) нарезают или формируют;

Ответ: в; а; г; б; д.

37. Определите последовательность переработки продуктов:

- а) пастеризация или стерилизация;
- б) приготовление сиропа, маринада, рассола;
- в) подготовка продуктов;
- г) заполнение тары;
- д) подготовка тары;
- е) герметическое закрытие тары.

Ответ: в; д; б; г; а; е.

38. При сервировке стола ложку кладут:

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой;
- в) слева от тарелки;
- г) справа от тарелки;
- д) в специальную укладку.

Ответ: г.

39. При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

Ответ: б.

18. По способу приготовления бутерброды могут быть:

- а) простые;
- б) сложные;
- в) комбинированные;
- г) слоистые;
- д) одинарные;
- е) закусочные;
- ж) закрытые

Ответ: а; б; е; ж.

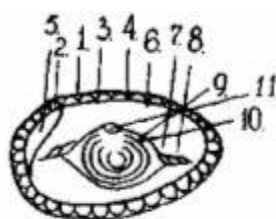
19. По виду продукта бутерброды могут быть:

- а) рыбные;
- б) соленые;
- в) мясные;
- г) ажурные;
- д) гастрономические;
- е) горячие.

Ответ: а; в; д.

20. Перечислите недостающие компоненты, входящие в состав яйца:

- 1. надскорлупная пленка;
- 2. скорлупа;
- 3. ?
- 4. подскорлупная оболочка;
- 5. ?
- 6. ?
- 7. белок;
- 8. градинки;
- 9. ?
- 10. ?
- 11. зародышевый диск.



Ответ: 3 - поры; 5 -

40. При сервировке стола салфетки кладут:

- а) в кольцо;
- б) в стакан;
- в) на закусочную тарелку;
- г) слева от тарелки;
- д) справа от тарелки.

Ответ: а; б; в.

41. Стол к обеду накрывают:

- а) белой скатертью;
- б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;
- в) цветной клеенкой;
- г) цветной скатертью;
- д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.

Ответ: а.

42. Праздничный стол украшают:

- а) невысокими букетами в низких вазах;
- б) цветами с длинными стеблями в высоких вазах;
- в) цветами с резким запахом;
- г) гирляндами из живых цветов.

Ответ: а; г.

воздушная камера; 6
- белковая оболочка;
9 - желточная
оболочка; 10-
желток.

21. По способу приготовления яйца могут быть:

- а) всмятку;
- б) «в мешочек»;
- в) вкрутую;
- г) отбивные;
- д) глазунья;
- е) сырые.

Ответ: а; б; в; д.

22. Распределите яйца по степени качества, опираясь на уровни расположения яиц:

Ответ: 1 уровень -
некачественное
яйцо;
2 уровень -
недостаточно
свежее;
3 уровень - свежее
яйцо.



43. Определите порядок подачи блюд на стол:

- а) супы;
- б) горячие вторые блюда;
- в) горячие и холодные напитки; г) закуски;
- д) десерт.

Ответ: г; а; б; д; в.

44. Определите виды праздничных столов:

- а) стол обеденный;
- б) стол пасхальный;
- в) банкетный стол;
- г) утренний стол;
- д) холодный стол;
- е) коктейльный стол.

Ответ: а; в; д; е.

Вопросы к зачету с оценкой

1. Ассортимент блюд из круп и макаронных изделий.
2. Ассортимент блюд из плодов и овощей.
3. Ассортимент блюд из творога.
4. Ассортимент блюд из яиц.
5. Биохимические способы обработки пищевых продуктов
6. Гидромеханические способы обработки пищевых продуктов.
7. Качество пищевых продуктов: понятие и показатели.
8. Классификация кулинарной продукции
9. Классификация способов кулинарной обработки.
10. Массообменные способы обработки пищевых продуктов

11. Методы определения качества пищевых продуктов органолептическим способом.
12. Методы определения качества пищевых продуктов.
13. Механические способы обработки пищевых продуктов
14. Микробиологические способы обработки пищевых продуктов.
15. Оборудование и приборы для тепловой обработки пищевых продуктов.
16. Органолептический способ определения качества пищевых продуктов.
17. Основные правила оформления блюд.
18. Основные правила сервировки стола.
19. Показатели безопасности кулинарной продукции.
20. Правила поведения за столом.
21. Правила подачи блюд.
22. Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и инвентарем.
23. Приборы, инструменты и приспособления для первичной обработки пищевых продуктов.
24. Способы и приемы изготовления украшений.
25. Способы нагрева, достоинства и недостатки.
26. Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию общественного питания.
27. Составление технологической карты на приготовление блюда.
28. Термические способы обработки пищевых продуктов.
29. Технологические свойства круп и макаронных изделий.
30. Технологические свойства овощей.
31. Технологические свойства творога.
32. Технологические свойства яиц.
33. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий. Требования к качеству.
34. Технология приготовления блюд из плодов и овощей. Требования к качеству.
35. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству.
36. Технология приготовления блюд из яиц. Требования к качеству.
37. Технология приготовления напитков. Требования к качеству.
38. Характеристика способов тепловой обработки.
39. Химические способы обработки пищевых продуктов
40. Этапы технологического процесса приготовления блюда.
41. Классификация и характеристика машинных стежков и строчек.
42. Методы и графическая модель процесса обработки женских платьев. Особенности обработки вытачек, разрезов.
43. Методы и графическая модель процесса обработки мужских сорочек. Начальная обработка полочек и спинки.
44. Методы и графическая модель процесса обработки фартука. Декоративная отделка фартука.
45. Методы обработки верхних краев и низа юбок и брюк

46. Методы обработки застежек юбок и брюк на пуговицы и петли, на тесьму молнию.
47. Методы обработки прорезных и непрорезных карманов,
48. Назначение и сущность процесса ВТО. Характеристика деформации различных материалов при воздействии на них тепла, влаги, давления.
49. Общие сведения о конструкции одежды. Наименование срезов основных деталей плечевой и поясной одежды.
50. Основные конструктивные особенности механизма двигателя ткани машины 1022кл.
51. Основные конструктивные особенности механизма иглы машины 1022кл.
52. Основные конструктивные особенности механизма лапки машины 1022кл.
53. Основные конструктивные особенности механизма нитепритягивателя машины 1022кл.
54. Основные конструктивные особенности механизма челнока машины 1022кл.
55. Особенности обработки застежек, воротников, рукавов.
56. Особенности обработки кокеток, складок, прорезных и непрорезных карманов.
57. Режимы ВТО, их значение для повышения формоустойчивости деталей швейных изделий в процессе ВТО. Химизация технологических процессов изготовления швейных изделий. Влияние свойств синтетических волокон и отделок на процессы ВТО.
58. Свойства машинных строчек (распускаемость, расход ниток): методы определения, пути снижения. Сравнительная характеристика свойств строчек челночного и цепного стежков.
59. Структура современного швейного предприятия.
60. Характеристика и область применения машины 51 кл ПМЗ.
61. Характеристика и область применения одноигольных машин на базе 1022кл. ОЗЛМ.
62. Характеристика оборудования для ВТО. Дать характеристику прессам следующих марок: ПЛЦ, ПСЦ, ПТЦ.
63. Характеристика оборудования для ВТО. Раскрыть назначение и дать характеристику утюгам, применяемым в швейной промышленности.
64. Характеристика оборудования раскройного цеха. Назначение полуавтоматических настольных комплексов, машины МР-3, машины Н-160-Т.
65. Характеристика оборудования раскройного цеха. Назначение раскройных столов с передвижными крышками, тележек для перемещения рулонов ткани, настольной машины.
66. Характеристика способов соединения деталей одежды. Классификация и характеристика ручных стежков и строчек.
67. Характеристика требований предъявляемых к одежде. Общие сведения о конструкции одежды.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Выбор формы и порядок проведения зачета осуществляется кафедрой. Оценка знаний студента в процессе зачета осуществляется исходя из следующих критериев: умение сформулировать определения понятий, данных в вопросе, с использованием специальной лексики, показать связи между данными понятиями; способность дать развернутый ответ на поставленный вопрос с соблюдением логики изложения материала; проанализировать и сопоставить различные точки зрения на поставленную проблему; умение аргументировать собственную точку зрения, иллюстрировать высказываемые суждения и умозаключения практическими примерами.

Студент получает «зачтено», если весь объем практических работ выполнен и успешно защищен с положительной оценкой; студент понимает суть вопроса, имеет прочные знания; на поставленные вопросы отвечает правильно, четко, при допущенных неточностях быстро их исправляет.

Студент получает «не зачтено», если выполнен не весь объем практических работ или не защищен с положительной оценкой; студент слабо разбирается в сути вопроса, не имеет прочных знаний; на поставленные вопросы отвечает неправильно, не четко допускает грубые ошибки.

Критерии оценок усвоения компетенций

Цифровое выражение	Выражение в баллах БРС	Словесное выражение	Описание оценки в требованиях к уровню и объему компетенций
5	81 - 100	Отлично (зачтено)	Освоен продвинутый уровень всех составляющих компетенций: ОПК-5 (см.табл.5)
4	61 - 80	Хорошо (зачтено)	Освоен повышенный уровень всех составляющих компетенций: ОПК-5 (см.табл.5)
3	41 - 60	Удовлетворительно (зачтено)	Освоен базовый уровень всех составляющих компетенций: ОПК-5 (см.табл.5)
2	до 40	Неудовлетворительно (не зачтено)	Не освоен базовый уровень всех составляющих компетенций: ОПК-5 (см.табл.5)