

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 25.09.2025 18:01:48

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a213e198f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель ПЦК

С.С.Луста

«__» _____ 2020г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине	МДК.04.01 "Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий"
Специальность	19.02.10
Форма обучения	очная
Учебный план	2020 г.
Объем занятий: Итого	244 ч.,
В т.ч. аудиторных	168 ч.
Лекций	84 ч.
Практических занятий	84 ч.
Самостоятельной работы	76 ч.
Экзамен 7 семестр	___ ч.

Дата разработки:

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК
С.С.Луста

«__» _____ 2020 г.

Вопросы к экзамену

**По дисциплине: Технология приготовления сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий"**

1. Товароведная характеристика используемого сырья, используемого при приготовлении различных видов теста.
2. Технология приготовления различных видов теста.
3. Значение блюд и изделий из муки в питании.
4. Классификация и ассортимент изделий из муки.
5. Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования.
6. Способы разрыхления теста, описать все способы.
7. Режимы выпечки изделий из различных видов теста.
8. Технологический процесс приготовления фаршей.
9. Технологические процессы (схемы) приготовления дрожжевого (кислого) теста опарным способом.
10. Технологические процессы (схемы) приготовления дрожжевого (кислого) теста безопарным способом. Использование теста.
11. Технологические процессы приготовления жидкого и густого (простое, сдобное) дрожжевого теста. Использование теста.
12. Процессы, происходящие при замесе теста.
13. Технологический процесс приготовления пресного (бездрожжевого) теста. Использование теста.
14. Технологический процесс приготовления полужидкого и густого теста. Использование теста.
15. Особенности приготовления дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста. Использование теста.
16. Особенности приготовления белкового воздушного теста. Использование теста.
17. Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов.
18. Просеивательные машины: назначение, типы, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

19. Тестомесильные и тестораскаточные машины: назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
20. Производственный инвентарь для приготовления и обработки теста: виды, назначение, правил ухода и хранения.
21. Дефекты мучных блюд, причины возникновения, способы устранения.
22. Технология приготовления мучных блюд (вареных и жареных).
23. Ассортимент мучных блюд (гарниров).
24. Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных блюд (гарниров).
25. Особенности подачи мучных блюд(вареных и жареных).
26. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных блюд.
27. Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления мучных блюд.
28. Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых мучных блюд.
29. Оборудование и производственный инвентарь для приготовления мучных блюд (вареных и жареных).
30. Устройства для жарки блинчиков, пончиков: Типы, назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
31. . Производственный инвентарь для приготовления мучных блюд: виды, назначение, правил ухода и хранения.
32. .Производственный инвентарь для приготовления мучных блюд: виды, назначение, правил ухода и хранения.
33. Дефекты мучных блюд: виды, причины возникновения, меры предупреждения.
34. Товароведная характеристика сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных кулинарных изделий.
35. Виды теста для мучных кулинарных изделий.
36. Технологический процесс приготовления и отпуска мучных кулинарных изделий (пирогов, пирожков, кулебяк, караваев, рулетов, ватрушек, расстегаев, пиццы).
37. Процессы, происходящие при выпечке и хранении изделий.
38. Требования к качеству мучных кулинарных изделий.
39. Режимы хранения и реализации. Особенности подачи мучных кулинарных изделий.
40. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных кулинарных изделий.
41. Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления мучных кулинарных изделий.
42. Методы контроля качества. Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых мучных кулинарных изделий.
43. Оборудование и производственный инвентарь для приготовления мучных кулинарных изделий.
44. Жарочные шкафы для выпечки мучных кулинарных изделий назначение, типы, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
45. Ассортимент полуфабрикатов для подачи блюд.

46. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для подачи блюд (тартелеток, волованов, флюронов-крутонов из слоеного теста для подачи котлет из филе кур).
47. Температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов для подачи блюд.
48. Процессы, происходящие при выпечке и хранении изделий.
49. Технология приготовления и контроль качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
50. Товароведная характеристика сырья, используемого при приготовлении праздничного хлеба.
51. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
52. Классификация, ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
53. Особенности технологического процесса приготовления праздничного хлеба.
54. Приготовление сдобных булочных изделий: булок, батонов и батончиков, рожков, рогаликов, витушек.
55. Приготовление сдобных мелкоштучных булочных изделий: булочек, сдобы, сдобной мелочи, слоеных изделий, плюшек, ватрушек.
56. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
57. Разные типов сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Упек и усушка сдобных изделий.
58. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
59. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий.
60. Техника, варианты оформления и украшения сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
61. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
62. Особенности подачи сдобных изделий. Особенности подачи сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
63. Упаковывание сдобных изделий. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
64. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий.
65. Товароведная характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
66. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
67. Отделочные полуфабрикаты. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Ассортимент отделочных полуфабрикатов. Использование.
68. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов: кремы, сливочные

- (масляный основной, на сгущенном молоке, «шарлотт», глянсе),
белковые (заварной), заварные; сахаристые полуфабрикаты: помадки,
желе, суфле, глазурь, сиропы, цукаты; крошка; начинки.
69. Использование взбитых сливок. Температурный режим и правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Процессы при приготовлении.
 70. Процессы происходящие при приготовлении, хранении отделочных полуфабрикатов.
 71. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных отделочных полуфабрикатов.
 72. Технология приготовления мучных изделий. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.
 73. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.
 74. Технологический процесс приготовления печенья, пирожных и тортов, рулетов бисквитных, кексов, ромовых баб.
 75. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
 76. Техника, варианты оформления и украшения сложных мучных кондитерских изделий.
 77. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.
 78. Варианты оформления тортов. Техника, варианты оформления и праздничных тортов.
 79. Требования к показателям качества готовых изделий. Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
 80. Упаковывание праздничных тортов. Упаковывание сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
 81. Особенности подачи мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Контроль качества сырья.
 82. Контроль качества сырья полуфабрикатов, используемых при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Методы контроля качества
 83. Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Контроль продукции по эстетическим свойствам
 84. Методы контроля качества. Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий.
 85. Оборудование и производственный инвентарь для приготовления мучных кондитерских изделий.
 86. Электрофавельницы: типы, назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

1. Критерии оценивания компетенций

Отметка "отлично" выставляется студенту, если он 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.

Отметка "хорошо" выставляется студенту, если обнаруживаются 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.

Отметка "удовлетворительно" выставляется студенту, если ответ свидетельствует 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.

Отметка "неудовлетворительно" выставляется студенту, если обнаруживается 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.

Составитель _____ С.С.Луста
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК
С.С.Луста

«__» _____ 2020 г.

Вопросы для собеседования

По дисциплине: Технология приготовления сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий

**Тема 1. Виды блюд и изделий из муки. Технология приготовления
различных видов теста и эксплуатация применяемого
оборудования. Товароведная характеристика сырья .**

1. Товароведная характеристика используемого сырья, используемого при
приготовлении различных видов теста.
2. Виды блюд и изделий из муки.

Тема 2. Виды мучных изделий.

1. Технология приготовления различных видов теста. Значение блюд и
изделий из муки в питании. Классификация. Ассортимент.
2. Основное и дополнительное сырье. Влияние основных показателей
сырья на процесс тестообразования. Технология приготовления
различных видов теста. Значение блюд и изделий из муки в питании.
Классификация. Ассортимент.

Тема 3. Разрыхлители теста.

1. Химические: щелочные, щелочно-кислотные, щелочно-солевые,
хлебопекарные дрожжи.
2. Способы разрыхления теста (биологический, химический,
механический, комбинированный).

Тема 4. Виды теста и его использование.

1. Режимы выпечки изделий из различных видов теста.
2. Виды теста и его использования.

Тема 5. Приготовления фаршей.

1. Технологический процесс приготовления фаршей.
2. Использование. Требование к качеству.

Тема 6. Технологические процессы.

1. Технологические процессы (схемы) приготовления дрожжевого (кислого) теста опарным, безопарным, ускоренным способом.
2. Жидкое и густое (простое, сдобное) дрожжевое тесто. Процессы, происходящие при замесе теста.

Тема 7. Приготовление теста.

1. Технологический процесс приготовления пресного (бездрожжевого) теста (жидкое – для блинчиков, вафельного)
2. Технологический процесс приготовления пресного полужидкого и густого – лапшевое, песочное, пресное сдобное, бисквитное, заварное, миндально-ореховое).

Тема 8. Особенности приготовления слоеного теста.

1. Особенности приготовления дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста. Использование различных видов теста.
2. Особенности приготовления белкового воздушного теста.

Тема 9. Оборудование и производственный инвентарь для приготовления и обработки теста.

1. Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов. Просеивательные машины: назначение, типы, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
2. Тестомесильные и тестораскаточные машины: назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Тема 10. Взбивальные машины: назначение, типы, принцип действия, правил безопасной эксплуатации.

1. Производственный инвентарь для приготовления и обработки теста: виды, назначение, правил ухода и хранения.
2. Взбивальные машины.

Тема 11. Дефекты мучных блюд.

1. Дефекты мучных блюд, причины возникновения,
2. Способы устранения.

Тема 12. Технология приготовления и контроль качества мучных блюд (вареных и жареных). Мучные блюда.

1. Технология приготовления мучных блюд (вареных и жареных).
2. Ассортимент мучных блюд (гарниров).

Тема 13. Приготовление мучных блюд.

1. Технологический процесс приготовления мучных блюд (гарниров) из дрожжевого (кислого) теста (блинов, оладий),
2. Технологический процесс приготовления мучных блюд из пресного теста (блинчиков, пельменей, вареников, лапши, клецек).

Тема 14. Требования к качеству.

1. Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных блюд (гарниров).
2. Особенности подачи мучных блюд (вареных и жареных).

Тема 15. Контроль качества сырья.

1. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных блюд.
2. Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления мучных блюд.

Тема 16. Методы контроля качества.

1. Методы контроля безопасности продуктов
2. Хранение готовых мучных блюд.

Тема 17. Оборудование и производственный инвентарь.

1. Оборудование для приготовления мучных блюд (вареных и жареных).
2. Производственный инвентарь.

Тема 18. Устройства для жарки блинчиков, пончиков.

1. Устройства для жарки блинчиков, пончиков: Типы, назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
2. Производственный инвентарь для приготовления мучных блюд: виды, назначение, правил ухода и хранения.

Тема 19. Дефекты мучных блюд.

1. Дефекты мучных блюд: виды, причины возникновения.
2. Меры предупреждения.

Тема 20. Технология приготовления и контроль качества мучных кулинарных изделий. Товароведная характеристика сырья.

1. Товароведная характеристика сырья.
2. Характеристика полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных кулинарных изделий.

Тема 21. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий.

1. Виды теста для мучных кулинарных изделий.
2. Технологический процесс приготовления и отпуска мучных кулинарных изделий (пирогов, пирожков, кулебяк, караваев, рулетов, ватрушек, расстегаев, пиццы).

Тема 22. Процессы при выпечке.

1. Процессы, происходящие при выпечке и хранении изделий. Требования к качеству мучных кулинарных изделий.
2. Режимы хранения и реализации. Особенности подачи мучных кулинарных изделий.

Тема 23. Контроль качества сырья.

1. Контроль качества сырья.
2. Контроль качества полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных кулинарных изделий.

Тема 24. Методы контроля качества.

1. Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления мучных кулинарных изделий. Методы контроля качества.
2. Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых мучных кулинарных изделий.

Тема 25. Оборудование и производственный инвентарь.

1. Оборудование для приготовления мучных кулинарных изделий.
2. Производственный инвентарь для приготовления мучных кулинарных изделий.

Тема 26. Машина для нарезки монолита масла.

1. Назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Жарочные шкафы для выпечки мучных кулинарных изделий назначение, типы, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
2. Производственный инвентарь для приготовления мучных кулинарных изделий: виды, назначение, правил ухода и хранения.

Тема 27. Дефекты мучных кулинарных изделий.

1. Дефекты мучных кулинарных изделий.
2. Виды, причины возникновения, меры предупреждения.

Тема 28. Технология приготовления полуфабрикатов для подачи блюд. Приготовление полуфабрикатов для подачи блюд.

1. Ассортимент полуфабрикатов для подачи блюд.
2. Приготовление полуфабрикатов для подачи блюд.

Тема 29. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для подачи блюд.

1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для подачи блюд (тарталеток, волованов, флюоронов-крутонов из слоеного теста для подачи котлет из филе кур).
2. Температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов для подачи блюд. Процессы, происходящие при выпечке и хранении изделий.

Тема 30. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения.

1. Режимы хранения и реализации.
2. Виды дефектов.

Тема 31 Технология приготовления и контроль качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

1. Товароведная характеристика сырья.
2. Товароведная характеристика сырья, используемого при приготовлении праздничного хлеба.

Тема 32. Ассортимент хлебобулочных изделий.

1. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

2. Классификация, ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 33. Приготовление праздничного хлеба.

1. Особенности технологического процесса приготовления праздничного хлеба. Приготовление сдобных булочных изделий: булок, батонов и батончиков, рожков, рогаликов, витушек.
2. Особенности приготовления отдельных видов, показатели качества.

Тема 34. Приготовление булочных изделий.

1. Приготовление сдобных мелкоштучных булочных изделий: булочек, сдобы, сдобной мелочи, слоеных изделий, плюшек, ватрушек.
2. Особенности приготовления отдельных видов, показатели качества.

Тема 35. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий.

1. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Правила выбора основных продуктов.

Тема 36. Температурный режим и виды выпечки.

1. Разные типов сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Упек и усушка сдобных изделий.

Тема 37. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.

1. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.
2. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания праздничного хлеба.

Тема 38. Определения готовности изделий.

1. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий.
2. Техника, варианты оформления и украшения сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

1. Критерии оценивания компетенций

2. Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если выставляется студенту, если в процессе проведения собеседования он показывает исчерпывающие знания, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; использует в ответе дополнительный материал; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.
3. Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.
4. Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.
5. Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он допускает существенные ошибки, необходимые практические компетенции не сформированы.

Составитель _____ С.С.Луста
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК
С.С.Луста

«__» _____ 2020 г.

**Комплект заданий для контрольного
среза**

по дисциплине **Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий**
(наименование дисциплины)

Тема 2. Виды мучных изделий.

Вариант	1	
	Задание 1	<u>Технология приготовления различных видов теста.</u>
	Задание 2	<u>Основное и дополнительное сырье.</u>

Вариант	2	
	Задание 1	<u>Значение блюд и изделий из муки в питании.</u>
	Задание 2	<u>Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования.</u>

**Тема 9. Оборудование и производственный инвентарь для
приготовления и обработки теста.**

Вариант	1	
	Задание 1	<u>Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов.</u>
	Задание 2	<u>Просеивательные машины: назначение, типы, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</u>

Вариант	2	
	Задание 1	<u>Тестомесильные и тестораскаточные машины: назначение, принцип действия.</u>
	Задание 2	<u>Правила безопасной эксплуатации.</u>

1. Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Составитель _____ С.С.Луста
(подпись)

«_____» _____ 20 ____ г.