

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 14.10.2025 06:34:03

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aaafdc22856b21db52dbc07971a86865a562519fa4304cc

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ имени академика М.Д. МИЛЛИОНЩИКОВА»**

**Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»**

**УТВЕРЖДЕН**

на заседании кафедры  
25.04.2025г., протокол № 8

И.о. зав. кафедрой

А.И. Ферзаули



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«Технология национальных видов изделий»**

**Направление подготовки**

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

**Профиль подготовки**

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

**Квалификация**

бакалавр

Составитель



Б.А. Джамалдинова

Грозный – 2024

**ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
Технология национальных видов изделий**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Контролируемые разделы<br/>(темы) дисциплины</b>        | <b>Код контролируемой<br/>компетенции (или ее<br/>части)</b> | <b>Наименование<br/>оценочного<br/>средства</b>                               |
|------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>         | Взаимосвязь истории и культуры народа с национальной пищей | ОПК-1, ОПК-1.2<br>ПК-1, ПК-1.1, П-1.3                        | <b>Устный опрос</b>                                                           |
| <b>2</b>         | Национальные виды хлебобулочных изделий                    | ОПК-1, ОПК-1.2<br>ПК-1, ПК-1.1, П-1.3                        | <b>Устный опрос</b>                                                           |
| <b>3</b>         | Национальные виды макаронных изделий                       | ОПК-1, ОПК-1.2<br>ПК-1, ПК-1.1, П-1.3                        | <b>Устный опрос</b>                                                           |
| <b>4</b>         | Мучные восточные сладости                                  | ОПК-1, ОПК-1.2<br>ПК-1, ПК-1.1,<br>П-1.3                     | <b>Устный опрос<br/>письменная<br/>работа<br/>(1 рубежная<br/>аттестация)</b> |
| <b>5</b>         | Сладости типа карамели и монпансье                         | ОПК-1, ОПК-1.2<br>ПК-1, ПК-1.1, П-1.3                        | <b>Устный опрос</b>                                                           |
| <b>6</b>         | Сладости типа мягких конфет                                | ОПК-1, ОПК-1.2<br>ПК-1, ПК-1.1, П-1.3                        | <b>Устный опрос</b>                                                           |

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Наименование<br/>оценочного<br/>средства</b> | <b>Краткая характеристика<br/>оценочного средства</b>                                                                                                                      | <b>Представление<br/>оценочного средства в<br/>фонде</b> |
|------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1.               | Коллоквиум                                      | Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся   | Вопросы по темам/<br>разделам дисциплины                 |
| 2.               | Реферат                                         | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по решению определенной учебно-лабораторной, учебно-исследовательской или научной темы | Темы<br>рефератов                                        |
| 3.               | Зачет                                           | Итоговая форма оценки знаний                                                                                                                                               | Вопросы к зачету                                         |

**Коллоквиум: вопросы к рубежным аттестациям**

**ПЕРВАЯ РУБЕЖНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

1. Общая экологическая характеристика высокогорья
2. Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
3. Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания.

4. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
5. Питание человека в современном мире.
6. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья для национальных видов хлеба
7. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья для национальных видов изделий.
8. Ассортимент национальных видов хлеба и булочных изделий. Технология производства
9. Ассортимент национальных видов макаронных изделий и технология производства
10. Оборудование и инвентарь для производства национальных видов хлеба и кондитерских изделий.

---

Билет №1 по первой рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

1. Общая экологическая характеристика высокогорья
  2. Питание человека в современном мире.
- 

Билет №2 по первой рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

1. Оборудование и инвентарь для производства национальных видов хлеба и кондитерских изделий.
  2. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья для национальных видов изделий.
- 

Билет №3 по первой рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

1. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
  2. Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания.\_
- 

Билет №4 по первой рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

1. Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
  2. Ассортимент национальных видов хлеба и булочных изделий.
-

Билет №5 по первой рубежной аттестации  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»  
По дисциплине «Технология национальных видов изделий»

1. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья для национальных видов хлеба
  2. Ассортимент национальных видов макаронных изделий и технология производства
- 

**ВТОРАЯ РУБЕЖНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

1. Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах.
2. Технология приготовления мучных восточных сладостей: мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава.
3. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.
4. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: козинаки из орехов, козинаки из кунжута
5. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: грильяж ореховый, заливной миндаль.
6. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный
7. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный нуга ореховая
8. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.
9. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
10. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства.

Билет №1 по второй рубежной аттестации  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»  
По дисциплине «Технология национальных видов изделий»

1. Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах.
  2. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.
- 

Билет №2 по второй рубежной аттестации  
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»  
По дисциплине «Технология национальных видов изделий»

1. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: грильяж ореховый, заливной миндаль.

2. Технология приготовления мучных восточных сладостей: мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава.

Билет №3 по второй рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

1. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.
2. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства.

---

Билет №4 по второй рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

1. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный
2. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный нуга ореховая.

---

Билет №5 по второй рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

1. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
2. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.

---

**Критерии оценивая:**

**Оценочные баллы в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:**

1-вопрос - 10 баллов

2-вопрос - 10 баллов

**Критерии оценки в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:**

0 баллов - ответ на вопрос отсутствует;

1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

3-4 балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;

5 баллов - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в ходе ответа допущены незначительные

неточности;

6-7 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

## ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Ассортимент восточных сладостей. Технология приготовления.
2. Национальный хлеб разных стран. Технология приготовления.
3. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
4. Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания.
5. Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
6. Питание человека в современном мире.

### Критерии оценки

*Регламентом БРС предусмотрено всего 15 баллов за самостоятельную работу студента.*

**- 0 баллов выставляется студенту, если подготовлен некачественный реферат:** тема не раскрыта, в изложении реферата отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

**- 3- балл выставляется студенту, если подготовлен некачественный реферат:** тема раскрыта, однако в изложении реферата отсутствует четкая структура отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

**- 5 балла выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат:** тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Однако студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины.

**- 10 балла выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат:** тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса).

**- 12 балла выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат:** тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Студент свободно апеллирует терминами науки. Однако на дополнительные вопросы по теме реферата (1-2 вопроса) отвечает только с помощью преподавателя.

**- 15 баллов выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат:** тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Студент свободно апеллирует терминами науки, демонстрирует авторскую позицию. Способен ответить на дополнительные вопросы по теме реферата (1-2 вопроса).

**«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

**Институт Нефти и газа**

**Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств**

**ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ по дисциплине «Технология национальных видов  
изделий»**

1. Общая экологическая характеристика высокогорья
2. Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
3. Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания.
4. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
5. Питание человека в современном мире.
6. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья для национальных видов хлеба
7. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья для национальных видов изделий.
8. Ассортимент национальных видов хлеба и булочных изделий. Технология производства
9. Ассортимент национальных видов макаронных изделий и технология производства
10. Оборудование и инвентарь для производства национальных видов хлеба и кондитерских изделий.
11. Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах.
12. Технология приготовления мучных восточных сладостей: мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава.
13. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.

14. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: козинаки из орехов, козинаки из кунжута
15. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: грильяж ореховый, заливной миндаль.
16. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный
17. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, нуга ореховая
18. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.
19. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
20. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 1

Дисциплина **«Технология национальных видов изделий»**

Институт нефти и газа семестр 6

1. Общая экологическая характеристика высокогорья
2. Питание человека в современном мире.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

«   » \_\_\_\_\_ 20    г.

---

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 2

Дисциплина **«Технология национальных видов изделий»**

Институт нефти и газа семестр 6

1. Оборудование и инвентарь для производства национальных видов хлеба и кондитерских изделий.
2. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья для национальных видов изделий.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

«   » \_\_\_\_\_ 20    г.

---

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 3

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

- 1.Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
- 2.Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

«   » \_\_\_\_\_ 20    г.

---

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 4

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

- 1.Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
- 2.Ассортимент национальных видов хлеба и булочных изделий.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

«   » \_\_\_\_\_ 20    г.

---

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 5

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

- 1.Общая характеристика и требования к качеству основного сырья для национальных видов хлеба
- 2.Ассортимент национальных видов макаронных изделий и технология производства.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

«   » \_\_\_\_\_ 20    г.

---

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 6

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

- 1.Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах.
- 2.Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_

«   » \_\_\_\_\_ 20    г.

---

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 7

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

1. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: грильяж ореховый, заливной миндаль.
2. Технология приготовления мучных восточных сладостей: мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_ «   » \_\_\_\_\_20   г.

---

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 8

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

1. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.
2. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_ «   » \_\_\_\_\_20   г.

---

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 9

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

1. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный
2. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный нуга ореховая.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_ «   » \_\_\_\_\_20   г.

---

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 10

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

1. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
2. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой \_\_\_\_\_ «   » \_\_\_\_\_20   г.

В соответствии с положением о балльно-рейтинговой оценке учебной деятельности студента, принятом в ГГНТУ (протокол №4 заседания научно-методического совета ГГНТУ от 15 мая 2015 года), принята следующая система распределения баллов по видам семестровых отчетностей и критерии оценки:

Таблица 1

Система распределения баллов по видам семестровых отчетностей:

| Виды отчетностей                                                |                        | Баллы ( max) |        |       |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------|--------------|--------|-------|
| Оценка деятельности студента в процессе обучения(до 100 баллов) | Аттестации             | 1 атт.       | 2 атт. | Всего |
|                                                                 | Текущий контроль       | 15           | 15     | 30    |
|                                                                 | Рубежный контроль      | 20           | 20     | 40    |
|                                                                 | Самостоятельная работа | 0            | 15     | 15    |
|                                                                 | Посещаемость           | 5            | 10     | 15    |
| ИТОГО                                                           |                        | 40           | 60     | 100   |

Таблица 2

Критерии оценки:

| Итоговый рейтинг в баллах | Итоговая оценка на экзамен | Итоговая оценка на зачет |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|
| 81-100                    | «Отлично»                  | Зачтено                  |
| 61-80                     | «Хорошо»                   |                          |
| 41-60                     | «Удовлетворительно»        |                          |
| Менее 41 балла            | «Неудовлетворительно»      | Не зачтено               |

#### Оценочные баллы зачета:

В соответствии с БРС ГГНТУ студент во время экзамена может набрать не более 20 баллов:

- 1 вопрос - 6 баллов
- 2 вопрос - 7 баллов
- 3 вопрос - 7 баллов

#### Критерии оценки зачета:

1 баллов — ответ на вопрос отсутствует;  
 1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логик последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

1-4 балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный во: но при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;

5- баллов — дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность отражающая сущность раскрываемых понятий; в ходе ответа допущены незначительные неточности;

6-7 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказать раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий: ответ.