

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
Факультет биотехнологии и стандартизации
Кафедра стандартизации и сертификации

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по УВР  Т.Х. Кабалоев
« 26 » февраля 2020 г.



Рабочая программа дисциплины
ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ и УСЛУГ
Б1.В.04

Направление подготовки:
27.03.01 – Стандартизация и метрология

Профиль подготовки:
Стандартизация и сертификация

Квалификация выпускника:
Бакалавр (академический)

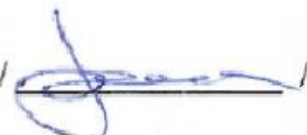
Автор: к.б.н, Козаева А.С.

Программа одобрена на заседании кафедры Стандартизации и сертификации
Протокол № 7 от 03 февраля 2020 г.


На заседании учебно–методического совета факультета
Протокол № 4 от 10 февраля 2020 г.

На заседании Совета факультета биотехнологии и стандартизации
Протокол № 6 от 17 февраля 2020 г.

Зав. кафедрой Рехвиашвили Э.И.



Председатель учебно-методического
совета факультета биотехнологии
и стандартизации



Э.И. Рехвиашвили

Декан факультета



А.М. Хозиев

Директор библиотеки



К.Л. Погосова

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Б1.В.04 – «Экспертиза качества продукции и услуг» (приложение 1)

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

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

№ п/п	Разделы (темы) дисциплины*	Контролируемые компетенции (или ее части)	Оценочного средства
1	Раздел 1 «Молоко и кисломолочные продукты»	ПК-5, ПК-20.	Экзамен Коллоквиум
2	Раздел 2 «Молочные продукты»	ПК-5, ПК-20.	Экзамен Коллоквиум
3	Раздел 3 «Мясо и мясные изделия»	ПК-5, ПК-20.	Экзамен Коллоквиум
4	Раздел 4 «Рыбные консервы и мёд»	ПК-5, ПК-20.	Экзамен Коллоквиум

6.1.2. Требования к результатам освоения дисциплины Б1.В.04 – «Экспертиза качества продукции и услуг»

Коды компетенций по ФГОС ВО	Компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-5	Способность производить оценку уровня брака, анализировать его причины и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению	<p style="text-align: center;">Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок оценки уровня брака и анализа их причин <p style="text-align: center;">Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать причины брака; - разрабатывать мероприятия по устранению брака; <p style="text-align: center;">Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки уровня брака по предупреждению и устранению.
ПК-20	Способность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов, составлять описания проводимых исследований и подготавливать данные для составления научных обзоров и публикаций	<p style="text-align: center;">Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики обработки и анализа результатов исследований; - порядок составления научных обзоров и публикаций. <p style="text-align: center;">Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ результатов экспериментов; <p style="text-align: center;">Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения экспериментов по заданным методикам; - навыками составления научных обзоров и публикаций.

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

6.2.1 Уровень сформированности компетенций

№ п/п	Индекс компетенции	Уровень сформированности компетенций		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
		(удовлетворительно)	(хорошо)	(отлично)
1	<p>ПК-5 Способность производить оценку уровня брака, анализировать его причины и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению</p>	<p>Знать: - порядок оценки уровня брака и анализа их причин</p>	<p>Знать: - порядок оценки уровня брака и анализа их причин Уметь: - анализировать причины брака; - разрабатывать мероприятия по устранению брака;</p>	<p>Знать: - порядок оценки уровня брака и анализа их причин Уметь: - анализировать причины брака; - разрабатывать мероприятия по устранению брака; Владеть: - навыками оценки уровня брака по предупреждению и устранению.</p>
2	<p>ПК – 20 Способность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов, составлять описания проводимых исследований и подготавливать данные для составления научных обзоров и публикаций</p>	<p>Знать: - методики обработки и анализа результатов исследований; - порядок составления научных обзоров и публикаций.</p>	<p>Знать: - методики обработки и анализа результатов исследований; - порядок составления научных обзоров и публикаций. Уметь: - проводить анализ результатов экспериментов;</p>	<p>Знать: - методики обработки и анализа результатов исследований; - порядок составления научных обзоров и публикаций. Уметь: - проводить анализ результатов экспериментов; Владеть: - навыками проведения экспериментов по заданным методикам; - навыками составления научных обзоров и публикаций.</p>

6.2.2. Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

№	Оценка	Требования к знаниям
1	«Отлично»	Компетенции освоены полностью
2	«Хорошо»	Компетенции в основном освоены
3	«Удовлетворительно»	Компетенции освоены частично
4	«Неудовлетворительно»	Компетенции не освоены

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

6.3.1 Оценочные средства для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности по дисциплине **Б1.В.04 – «Экспертиза качества продукции и услуг»**

6.3.1 Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Экзамен	Экзаменационные вопросы включают материал, охватывающий все разделы программы учебной дисциплины. В процессе экзамена подвергается проверке: усвоение теоретического материала курса, умение правильно оперировать понятиями дисциплины и терминами, уровень знания конкретного материала по управлению качеством	Перечень экзаменационных материалов
2	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 дисциплины
3	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на	Вопросы по темам/разделам дисциплины

		выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
4	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.	Темы докладов, сообщений
5	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

Экзаменационный билет (образец)

ФГБОУ ВО Горский ГАУ

Дисциплина: **Экспертиза качества продукции и услуг**
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Природные факторы, влияющие на качества мяса.
2. Лабораторные исследования качества мясных консервов.
3. Технология производства вареных колбас.

Составитель _____ А.С. Козаева

Заведующий кафедрой _____ Э.И. Рехвиашвили

« ____ » _____ 202_ г.

6.3.2. Вопросы для коллоквиумов по дисциплине Б1.В.04 – «Экспертиза качества продукции и услуг»

Коллоквиум 1

1. Химический состав и пищевая ценность коровьего молока.
2. Свойства молока.
3. Ассортимент молока и требования к качеству.
4. Сущность молочнокислого брожения.
5. Приготовление заквасок.
6. Общая схема получения диетических продуктов и их отдельная характеристика.
7. Пищевая ценность и классификация сыров.

8. Производство твёрдых сыров.
9. Требования к качеству сыров. Дефекты сыров.
10. Сливки, творог, сметана.
11. Творожные изделия.
12. Дефекты кисломолочных изделий.

Коллоквиум 2

1. Пищевая ценность мороженого.
2. Производство мороженого.
3. Требования к качеству мороженого. Дефекты.
4. Ассортимент и классификация мороженого.
5. Сгущенные молочные консервы.
6. Производство молока сгущенного с сахаром.
7. Молоко, сгущенное с наполнителями.
8. Дефекты молока сгущенного с сахаром.
9. Требования к качеству молока сгущенного с сахаром.
10. Хранение молочных консервов.
11. Пищевая ценность сливочного масла.
12. Технология получения сливочного масла традиционным способом.
13. Технология получения сливочного масла поточным способом.
14. Топленое масло.
15. Требования к качеству сливочного масла. Пороки масла.
16. Классификация, ассортимент и хранение масла.

Критерии оценки:

1. Оценка **«отлично»** выставляется студенту, безупречно ответившему на вопросы билета, на дополнительные вопросы в рамках основной программы дисциплины.

2. Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по дисциплине, ответившему на все вопросы, но допустившему при этом не принципиальные ошибки.

3. Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студентам, допустившим погрешность в ответе на теоретические вопросы, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

4. Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, имеющему серьезные пробелы в знаниях основного материала изученной дисциплины, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, а точнее студенту, не овладевшему ни одной из предусмотренных учебным планом по дисциплине компетенций.

6.3.3. Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений) по дисциплине Б1.В.04 – «Экспертиза качества продукции и услуг»

Основной целью выполнения данной работы является развитие мышления и творческих способностей студента.

Написание доклада требует самостоятельности и творческого подхода. Основной целью работы является раскрытие одной из тем, предложенных преподавателем или выбранных самим студентом, по согласованию с преподавателем. Основа доклада выполняется с использованием учебной и научной литературы и обязательно подкрепляется материалами из научных статей журналов, которые доступны на сайтах научных баз данных, поисковых систем, издательств.

Тему доклада студент выбирает самостоятельно из представленных ниже (или предлагает свою) и утверждает у преподавателя в течении первых двух недель обучения.

Доклад должен быть оформлен в соответствии с требованиями оформления студенческих текстовых документов, объемом не менее 20 машинописных страниц.

Доклад включает следующие структурные элементы: *Титульный лист, Содержание, Введение, Обзор литературы, Заключение, Библиографический список, Приложения.*

1. Экспертиза качества молока.
2. Экспертиза качества ряженки.
3. Экспертиза качества кисломолочных детских напитков.
4. Экспертиза качества мороженого.
5. Экспертиза качества сливочного масла.
6. Экспертиза качества сметаны.
7. Экспертиза качества творога.
8. Экспертиза качества детских творожных изделий.
9. Экспертиза качества йогурта.
10. Экспертиза качества кефира.
11. Экспертиза качества молочных консервов.
12. Экспертиза качества мясных консервов.
13. Экспертиза качества детских мясных консервов.
14. Экспертиза качества вареных и полукопченых колбас.
15. Экспертиза качества свежей, охлажденной, мороженой и копчёной рыбы.
16. Экспертиза качества рыбных консервов.
17. Экспертиза качества рыбных пресервов.
18. Экспертиза качества мёда.

Критерии оценки:

1. Оценка «отлично» выставляется студенту за доклад (сообщение) который четко выстроен, сопровождается демонстрационным материалом, в котором автор прекрасно ориентируется, отвечает на вопросы, владеет общенаучными и специальными терминами.

2. Оценка «хорошо» выставляется за доклад, в котором автор прекрасно ориентируется, отвечает на вопросы, который четко выстроен, представлен демонстрационный материал, но есть неточности.

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, за доклад в котором автор рассказывает, но не объясняет суть проблемы, не может ответить на некоторые вопросы, представленный демонстрационный материал не используется.

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется за доклад в котором автором не объясняется суть работы, демонстрационный материал оформлен плохо, неграмотно, студент не может четко ответить на вопросы.

6.3.4. Комплект тестовых заданий по дисциплине Б1.В.04 – «Экспертиза качества продукции и услуг»

Критерии оценки тестовых заданий (с помощью коэффициента К)

$K = A:P$, где А – число правильных ответов
Р – общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9 – 1	5
0,8 – 0,89	4
0,7 – 0,79	3
Меньше 0,7	2

Задание 1

1. Как называется молоко, в котором количество и соотношение составных веществ искусственно не изменялось?

А – нормализованное

В – восстановленное

Б – натуральное

Г – топленое

2. По какому показателю судят о натуральности молока?

А – кислотность

В – степень чистоты

Б – плотность

Г – бактериальная обсемененность

3. Сколько % составляет содержание сухих веществ в сборном молоке?

А – 8,5

В – 11,8

Б – 9,3

Г – 12,5

4. Каково среднее процентное содержание жира в молоке?

А – 1,5
В – 3,8

Б – 2,7
Г – 4,5

5. С какой целью в молоко добавляют соду?

А – снижение кислотности
Б – как консервант

В – повышение вязкости
Г – повышение сухих веществ

6. Свинину, какой категории упитанности, используют для приготовления мясных копченостей?

А – беконной
Б – мясной

В – жирной
Г – промпереработочной

7. При вскрытии баночных консервов свободный водород воспламеняется и горит с сильным шумом, при каком дефекте:

А – бомбаж
Б – физический бомбаж

В – химический бомбаж
Г – микробиологический бомбаж

8. Какая должна быть температура в теле охлажденной рыбы?

А – -16-18оС
Б – -6-8оС

В – -1+5оС
Г – + 6+8оС

9. Мёд по качеству на товарные сорта делят:

А – высший
Б – не делят

В – первый
Г – первый и второй

10. Каково среднее процентное содержание белков в мясе рыбы?

А – 30-31
Б – 25-28

В – 13-23
Г – 9-11

Задание 2

1. Какой цвет имеет нежирное молоко?

А – белый
Б – желтоватый

В – кремовый
Г – слегка синеватый

2. Какой из продуктов получают путем смешанного брожения:

А – творог
Б – сметана

В – кефир
Г – ацидофильно-дрожжевое молоко

3. К какому классу по бактериальной обсемененности относится молоко, если продолжительность его обесцвечивания с метиленовой синью составила 30 минут?

А – I
Б – II

В – III
Г – IV

4. К какой группе сыров относятся Голландский и Российский сыры?

А – твердые
Б – полутвердые

В – мягкие
Г – рассольные

5. Каким считается мясо, если его температура 0-4оС?

А – остывшее
Б – мороженое

В – подмороженное
Г – охлажденное

6. С какой целью в колбасы добавляют нитриты?
 А – для вкуса
 Б – для цвета
 В – для калорийности
 Г – для связности фарша
7. Какое сырье не допускается использовать при производстве консервов?
 А – мясо I категории упитанности
 Б – мясо II категории упитанности
 В – парное мясо
 Г – субпродукты
8. С помощью какого вещества можно обнаружить наличие крахмала в молоке, сметане, колбасе, меде?
 А – реактива Несслера
 Б – раствора бензидина
 В – раствора йода
 Г – раствора уксуснокислого свинца
9. Основным источником каких витаминов является рыба?
 А – группы В
 Б – К и Е
 В – А и D
 Г – Р и РР
10. Сахаристая жидкость, сладкий сок растений – это:
 А – падь
 Б – перга
 В – маточное молочко
 Г – нектар

Задание 3

1. Как называется молоко, в котором количество и соотношение составных веществ искусственно не изменялось?
 А – нормализованное
 Б – натуральное
 В – восстановленное
 Г – топленое
2. Как называется процесс измельчения жировых шариков под давлением?
 А – нормализация
 Б – стерилизация
 В – центрифугирование
 Г – гомогенизация
3. В каких единицах измеряют кислотность молока и кисломолочных продуктов?
 А – %
 Б – оА
 В – мл
 Г – оТ
4. Какой дефект возникает в сыре вследствие слабого развития молочнокислого брожения?
 А – колющая консистенция
 Б – слепой сыр
 В – внутренние разрывы
 Г – сетчатый рисунок
5. Какой из этих отрубов КРС не относится к 3 сорту?
 А – плечевой
 Б – зарез
 В – передняя голяшка
 Г – задняя голяшка
6. Какова общая титруемая кислотность консервов (не более)?
 А – 1,0
 Б – 0,8
 В – 0,6
 Г – 0,4

7. Каково среднее процентное содержание белков в мясе рыбы?
 А – 30-31 В – 13-23
 Б – 25-28 Г – 9-11
8. При микроскопировании мазков-отпечатков мяса, какой раствор не используется:
 А – раствор карболового генцианвиалета В – фуксин Пфейффера
 Б – раствор Люголя Г – реактив Несслера
9. Какая из этих рыб является более ценной в потребительском отношении?
 А – вяленая В – соленая
 Б – мороженая Г – охлажденная
10. Какова в среднем энергетическая ценность меда (ккал)?
 А – 250 В – 350
 Б – 300 Г – 400

Задание 4

1. Ниже какого предела не должна быть плотность натурального молока?
 А – 1,025 В – 1,027
 Б – 1,026 Г – 1,028
2. Как по другому называется молочный сахар?
 А – сахароза В – галактоза
 Б – мальтоза Г – лактоза
3. С какой целью в молоко добавляют соду?
 А – снижение кислотности В – повышение вязкости
 Б – как консервант Г – повышение сухих веществ
4. Во сколько стадий идет образование рисунка сыра:
 А - 3 В - 4
 Б - 2 Г - 1
5. Какой технологический процесс заключается в отделении мягких тканей от костей:
 А – обвалка В – вторичное измельчение
 Б – жиловка Г – осадка
6. Что не пригодно для получения баночных консервов:
 А – герметичные банки Б – закваска
 В – доброкачественное сырье
 Г – правильное выполнение технологического процесса производства
7. Какое допустимое значение отклонения от массы нетто в консервах?
 А – $\pm 1\%$ В – $\pm 3\%$
 Б – $\pm 2\%$ Г – $\pm 4\%$
8. Какая из этих рыб является более ценной в потребительском отношении?
 А – вяленая В – соленая
 Б – мороженая Г – охлажденная
9. Какой считается консистенция меда, если величина кристаллов более 0,5 мм?

А – жидкой
Б – салообразной

В – мелкозернистой
Г – крупнозернистой

10. Сахаристый продукт густой, вязкой консистенции – это:

А – цветочный
Б – падевый

В – смешанный
Г – искусственный

Задание 5

1. В каких единицах не измеряется плотность?

А – г/см³
Б – кг/см³

В – %
Г – оА

2. К какому классу по бактериальной обсемененности относится молоко, если продолжительность его обесцвечивания с метиленовой синью составила 30 минут?

А – I
Б – II

В – III
Г – IV

3. Что не определяется на анализаторе «Клевер – 1 М»:

А – массовая доля жира
Б – СОМО

В – плотность
Г – кислотность

4. К каким дефектам сыра относятся свищи:

А – дефекты рисунка
Б – дефекты консистенции

В – дефекты внешнего вида
Г – дефекты вкуса и запаха

5. Какого способа обработки тушки птицы не бывает:

А – потрошенные с оперением
Б – потрошенные

В – полупотрошенные
Г – потрошенные с комплектом потрохов и шей

6. По качеству мясо свинины, на сколько категорий подразделяют:

А – 2
Б – 3

В – 7
Г – 5

7. Какой из дополнительных видов применяемых колбасных оболочек не существует:

А – натуральные
Б – искусственные

В – белковые
Г – кожаные

8. Какого вида копчения не бывает:

А – холодное
Б – теплое

В – горячее
Г – полугорячее

9. Основным источником каких витаминов является рыба?

А – группы В
Б – К и Е

В – А и D
Г – Р и РР

10. Сахаристая жидкость, сладкий сок растений – это:

А – падь
Б – перга

В – маточное молочко
Г – нектар

Задание 6

А – 23-24
Б – 21-22

В – 19-20
Г – 16-18

4. Каково среднее процентное содержание молочного сахара в молоке?

А – 4,7
Б – 4,2

В – 3,7
Г – 3,2

5. На сколько сортов подразделяется мясо КРС?

А – 1 сорт
Б – 1 и 2 сорта

В – 1, 2 и 3 сорта
Г – 1, 2, 3 и 4 сорта

6. Что не пригодно для получения баночных консервов:

А – герметичные банки

Б – закваска

В – доброкачественное сырье

Г – правильное выполнение технологического процесса производства

7. Каково среднее процентное содержание белков в мясе рыбы?

А – 30-31
Б – 25-28

В – 13-23
Г – 9-11

8. Какие рыбные консервы не бывают:

А – стерилизованные

В – натуральные

Б – пастеризованные

Г – закусочные

9. Какой считается консистенция меда, если величина кристаллов более 0,5 мм?

А – жидкой

В – мелкозернистой

Б – салообразной

Г – крупнозернистой

10. Какова в среднем энергетическая ценность меда (ккал)?

А – 250
Б – 300

В – 350
Г – 400

Задание 9

1. Какова будет плотность молока, если $t = 22^{\circ}\text{C}$, показания ареометра = 28.

А – 1,0280
Б – 1,0282

В – 1,0284
Г – 1,0286

2. Сколько грамм сметаны берут для определения ее жирности?

А – 1
Б – 10

В – 10,77
Г – 20

3. Что не определяется на анализаторе «Клевер – 1 М»:

А – массовая доля жира

В – плотность

Б – СОМО

Г – кислотность

4. К каким дефектам сыра относятся свищи:

А – дефекты рисунка

В – дефекты внешнего вида

Б – дефекты консистенции

Г – дефекты вкуса и запаха

5. Мясо КРС в зависимости от упитанности делят на категории:

7. Какое вспомогательное сырье добавляют некоторые виды колбас для увеличения связности фарша?

А – нитриты

В – сухое молоко

Б – крахмал

Г – соль

8. Какая из этих рыб является более ценной в потребительском отношении?

А – вяленая

В – соленая

Б – мороженая

Г – охлажденная

9. Рыбные продукты, маринованного или специального посола, герметично укупоренные в банки, не подвергнутых стерилизации – это:

А – рыбные консервы

В – рыбные пресервы

Б – паштеты

10. Сахаристая жидкость, сладкий сок растений – это:

А – падь

В – маточное молочко

Б – перга

Г – нектар.

6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

6.4.1. Оценивание обучающегося на зачете

Оценка экзамена	Требования к знаниям
«Зачтено» (компетенции освоены)	Выполнены все практические работы. По теоретической части есть положительные оценки (коллоквиум, контрольная работа, тестирование и др.)
«Не зачтено» (компетенции не освоены)	Имеются невыполненные (не отработанные) практические работы. Промежуточную аттестацию не прошел (получил неудовлетворительную оценку на коллоквиуме, контрольной работе, тестировании и т.д.)

6.4.2. Оценивание обучающегося на экзамене

Оценка экзамена	Требования к знаниям
«Отлично» (компетенции освоены полностью)	Обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать

	теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«Хорошо» (компетенции в основном освоены)	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«Удовлетворительно» (компетенции освоены частично)	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«Неудовлетворительно» (компетенции не освоены)	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.