

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»
Кафедра - «Технологии продуктов из растительного сырья»

УТВЕРЖДАЮ
декан ТТФ
доцент Т.Х.Тлупов



«27» мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

МДК 03.01. Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
профиль профессионального образования

Уровень образования - основное общее образование
среднее общее образование, основное общее образование

Форма обучения

Очная

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного 18 мая 2022 г. N 341 по специальности 19.02.11 - Технология продуктов из растительного сырья.

Разработчик рабочей программы:

к. с.-х. н., доцент  Ж.М. Кунашева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из растительного сырья»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

И.о. зав. кафедрой
к.с.-х.н., доцент



М.Х. Кодзокова

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

д. э. н., профессор



И.Ш. Дзахмишева

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

Паспорт программы

МДК 03.01 Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа МДК 03.01 Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 - Технология продуктов из растительного сырья.

1.2. Место МДК в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа МДК 03.01 Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий относится к профессиональному циклу учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 - Технология продуктов из растительного сырья.

1.3. Цели задачи дисциплины – требования к результатам освоения модуля:

В результате освоения МДК 03.01 Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий обучающийся должен:

уметь:

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства кондитерских изделий;
- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских изделий;
- эксплуатировать оборудование для производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства кондитерских изделий;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий;
- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства кондитерских изделий.

знать:

- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- правила безопасной эксплуатации оборудования и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации контрольно- измерительных приборов и автоматизации на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
- показатели качества сырья, полуфабрикатов расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кондитерских изделий;
- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, КИП на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

5

В результате освоения МДК обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы

МДК:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **106** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **96** часов;

самостоятельной работы обучающегося **10** часов

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ МДК

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<u>106</u>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<u>96</u>
в том числе:	
лекции, уроки	64
лабораторные занятия	-
практические занятия	32
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
реферат	10

2.2. Тематический план и содержание МДК 03.01 Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий

Наименование профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лекции/уроки, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий		
Тема 1.1. Производство карамели	Содержание учебного материала	10	
	Лекции, уроки Оборудование для обработки карамели. Оборудование для охлаждения карамели. Оборудование для формования карамельного жгута. Оборудование для формования карамели. Охлаждающие устройства для кондитерских изделий.		
	Практические занятия: Изучение принципа работы цепной кармелережущей машины ЛРМ Изучение устройства цепной кармелережущей машины ЛРМ	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающегося: Реферат на тему: «Линии производства завернутой карамели с фруктовой начинкой».	2	3
Тема 1.2. Производство конфет и ириса	Содержание учебного материала	10	1,2
	Лекции, уроки Линии производства конфет. Оборудование для формования корпусов конфет отливкой. Ирисорезательная машина ИРМ. Формующе-заверточный агрегат ИЗЛ. Линии производства ириса.		
	Практические занятия: Изучение схемы агрегата для глазирования кондитерских изделий. Изучение устройства агрегата для глазирования кондитерских изделий. Изучение принципа работы отливочной машины.	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающегося: Реферат на тему: «Отсадочные машины».	1	3
Тема 1.3. Производство шоколада	Содержание учебного материала	10	1,2
	Лекции, уроки: Оборудование для подготовки обработки какао-бобов. Оборудование для производства шоколадной массы. Оборудование для формования шоколадных изделий. Оборудование для производства какао-масла. Оборудование для производства какао-порошка.		
	Практические занятия: Изучение принципа работы машины АМС (Аастед) temperирующей модульного типа, непрерывного действия	4	1,2

	Изучение устройства машины АМС (Аастед) temperирующей модульного типа, непрерывного действия		
	Самостоятельная работа обучающегося: Реферат на тему: «Формование шоколадных изделий с начинкой»	1	
Тема 1.4 Производство зефира, пастилы и мармелада	Содержание учебного материала	10	
	Лекции, уроки: Оборудование для производства пастилы. Оборудование для производства зефира. Оборудование для производства формового мармелада. Оборудование для производства фигурного мармелада. Оборудование инвентарь для производства резного мармелада.		1, 2
	Практические занятия: Изучение принципа работы зефиротсадочной машины. Изучение устройства зефиротсадочной машины.	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающегося: Реферат на тему: «Линия производства зефира на пектине»	2	3
Тема 1.5. Производство мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	8	
	Лекции, уроки: Линии и оборудование вафельных изделий. Линии и оборудование для производства сахарного и затяжного печенья. Производство галет и крекеров. Линии и оборудование в производстве пряников.		1,2
	Практические занятия: Изучение линии и оборудования для производства тортов и пирожных. Изучение принципа работы оборудования линии для производства тортов и пирожных.	4	1,2 3
	Самостоятельная работа обучающегося: Реферат на тему: «Оборудование для выпечки мучных кондитерских изделий»	2	3
	Раздел 2. Оборудование завертывания и упаковывания кондитерских изделий		
Тема 2.1. Заверточные машины для кондитерских изделий	Содержание учебного материала	8	
	Лекции, уроки: Машины для завертывания плиточного шоколада. Машины для завертывания печенья. Машины для завертывания шоколадных конфет. Машины для завертывания вафель.		1,2
	Практические занятия: Изучение видов завертывания и упаковывания кондитерских изделий. Изучение качества и безопасности заверточных материалов	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающегося: Реферат на тему: «Заверточные автоматы и машины для карамели, ириса и конфет»	1	3
Тема 2.2. Упаковочные машины для кондитерских	Содержание учебного материала	8	1,2
	Лекции, уроки: Машины для упаковки мучных кондитерских изделий. Машины для упаковки сахаристых кондитерских изделий. Машины для укладки изделий в коробки и обандероливания коробов с кондитерскими		

изделий	изделиями. Технические средства для транспортировки изделий в коробках.		
	Практические занятия: Изучение принципа работы упаковочной машины КУА для брикетов изделий Изучение качества и безопасности упаковочных материалов Изучение ассортимента упаковочных материалов	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающегося: Реферат на тему: «Современные упаковочные материалы»	1	3
Всего, в часах		106	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально–техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

«Технологии производства кондитерских изделий»,
«Технологического оборудования производства кондитерских изделий»,

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- Технические средства обучения:
- ноутбук;
- интерактивная доска;
- мультимедиапроектор;
- колонки.

Лицензионное программное обеспечение: Microsoft XP; Microsoft Word, Excel, PowerPoint.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Драгилев А.И., Хромеевков Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: Учебник для студ. Сред. Учеб. Заведений. Издательский центр «Академия», 2016г.-432с.

2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства сахаристых кондитерских изделий – М. –«Академия», 2013г

3. Кузнецова Л. С. Сиданова М. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Мастерство, 2013. – 320

Дополнительные источники:

4. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный учебник] : учебное пособие / Т. К. Апет. - РИПО, 2021. - 392 с. Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574>

5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. - ИРПО, 2001. - 314 с.

6. Витол И.С., Горбатьюк В.И., Гореньков Э.С. и др.; под ред. Нечаева А.П. Введение в технологии продуктов питания / – М.: ДеЛи плюс. 2013. – 720 с.

7. Олейникова А.Я., Г.О. Магомедов Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты.- СПб.: ГИОРД, 2015.- 296с

8. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О. Технология производства кондитерских изделий. Практикум, Изд. Гиорд, 2015г, 600с.

9. Размыслович Г. П. Кондитерское дело [Электронный учебник]: учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. -РИПО, 2016.-364 с. Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463328>

10. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений СПО — 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 448с.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- **ЭБС «Издательства Лань»**

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»**

ООО «ЭБС Лань».

Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год (работает до 1 сентября)

<http://e.lanbook.com/>

- **Сетевая электронная библиотека**

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Университетская библиотекаonline». Базовая часть**

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**

ООО «Электронное издательство Юрайт»

Лицензионный договор № 6703 от 27.08.2024 г. сроком на 1 год

<https://urait.ru/>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCEINDEX)**

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

Перечень лицензионного программного обеспечения

AutoDeskAutoCad 2012 EducationProductStandalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; - правила безопасной эксплуатации оборудования и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации контрольно- измерительных приборов и автоматизации на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; - показатели качества сырья, полуфабрикатов расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; -виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кондитерских изделий; - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, КИП на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья. 	<p style="text-align: center;"><i>Контрольная работа</i> <i>Практические занятия</i></p>

**5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В
РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p>- демонстрация знаний технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>- демонстрация знаний по осуществлению технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>- демонстрация знаний по осуществлению организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>- демонстрация знаний по осуществлению технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p><i>Устный ответ на дифференцированном зачете</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практических занятиях</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях</i></p>

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

(Перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций)

6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Контролируемые (темы) дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции (или её части) / и ее формулировка - по желанию	наименовани е оценочного средства
1.	Тема.1.1.Производство карамели	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Практические занятия</i>
2.	Тема 1.2. Производство конфет и ириса	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Практические занятия</i>
3.	Тема 1.3. Производство шоколада	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Практические занятия</i>
4.	Тема 1.4. Производство зефира, пастилы и мармелада	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Практические занятия</i>
5.	1.5.Производство мучных кондитерских изделий	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Практические занятия</i>
6.	2.1.Заверточные машины для кондитерских изделий	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Практические занятия</i>
7.	2.2.Заверточные машины для кондитерских изделий	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Практические занятия</i>

6.2. Типовые контрольные задания или иные материалы

6.2.1. Дифференцированный зачет

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Линии производства карамели.
2. Оборудование для обработки карамели.
3. Оборудование для охлаждения карамели.
4. Оборудование для формования карамельного жгута.
5. Оборудование для формования карамели.
6. Охлаждающие устройства для кондитерских изделий.
7. Линии производства конфет и ириса.
8. Оборудование для формования корпусов конфет отливкой.

9. Ирисорезательная машина ИРМ.
10. Формующе-заверточный агрегат ИЗЛ.
11. Оборудование для подготовки обработки какао-бобов.
12. Оборудование для производства шоколадной массы.
13. Оборудование для формования шоколадных изделий.
14. Оборудование для производства какао-масла и какао-порошка.
15. Оборудование для производства пастилы и зефира.
16. Оборудование для производства мармелада.
17. Линии и оборудование вафельных изделий.
18. Линии и оборудование для производства сахарного и затяжного печенья.
19. Производство галет и крекеров. Линии и оборудование в производстве пряников.
20. Машины для завертывания плиточного шоколада и печенья.
21. Машины для упаковки кондитерских изделий. Машины для укладки изделий в коробки и обандероливания коробов с кондитерскими изделиями.

Примерная тематика рефератов

1. Линии производства завернутой карамели с фруктовой начинкой.
2. Отсадочные машины.
3. Формование шоколадных изделий с начинкой.
4. Линия производства зефира на пектине.
5. Оборудование для выпечки мучных кондитерских изделий.
6. Заверточные автоматы и машины для карамели, ириса и конфет.
7. Современные упаковочные материалы.

6.2.2. Критерии оценивания результатов обучения

Условием допуска к дифференцированному зачету является положительный результат текущего контроля в процессе изучения дисциплины и выполнения всех практических работ, предусмотренных рабочей программой.

Дифференцированный зачет проводится в форме устного опроса, обучающегося по наиболее значимым теоретическим вопросам учебной дисциплины из тем, предусмотренных рабочей программой.

Перечень вопросов по темам, выносимых на дифференцированный зачет, согласовывается с председателем предметно-цикловой комиссии, утверждается заместителем директора по учебно-практической работе и доводится до сведения студентов в начале семестра изучения дисциплины.

Дифференцированный зачет проводится в пределах времени, отведенного на освоение дисциплины.

Критерии оценки для промежуточной аттестации:

оценка «отлично» ставится, если обучающийся глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы, дает правильное определение основных понятий, обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры;

оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает учебный материал, при ответе не допускает серьезных ошибок, может обосновать свои суждения, но затрудняется привести необходимые примеры;

оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся знает лишь основной материал; на вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных уточняющих вопросов преподавателя, допускает неточности в определении понятий, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся имеет отдельные представления об изученном материале, не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, допускает грубые ошибки, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, не последовательно излагает материал

