

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2024 16:04:34
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba21721735a12

Приложение 1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный
университет имени Н.И. Вавилова»

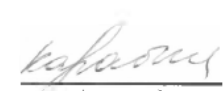
УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 /Попова О.М./

«16» мая 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания
Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания
Квалификация выпускника	Магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Форма обучения	Очная
Ведущий преподаватель	профессор Карабаева М.Э.
Разработчик	профессор Карабаева М.Э.  (подпись)

Саратов 2021

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	7
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	11
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования.....	16

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

В результате изучения дисциплины «Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. N1028, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-4	Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	ПК-4.2 использует высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности	2	Лекции, практические занятия	Доклад, устный опрос, самостоятельная работа

ПК - 6	Способен обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний	ПК-6.2 организовывает эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний	2	Лекции, практические занятия	Доклад, устный опрос, самостоятельная работа
--------	---	--	---	------------------------------	--

Примечание:

Компетенция ПК– 4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Государственные программы в области здорового питания»; «Научные аспекты в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности»; «Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом»; «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения»; «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания»; «Биотехнологические аспекты при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Современные физико-химические методы исследования растительного сырья и продуктов питания»; «Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий», а также в ходе прохождения технологической и преддипломной практик и при подготовке к государственной аттестации и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Компетенция ПК– 6 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «ХАССП - система управления безопасностью пищевых продуктов», а также в ходе прохождения технологической и преддипломной практик и при подготовке к государственной аттестации и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

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

Перечень оценочных средств*

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Устный опрос	Вид контроля, позволяющий оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки, обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя	Вопросы по темам дисциплины: – перечень вопросов для устного опроса – задания для самостоятельной работы
2	Доклад	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в устном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы докладов
3	Практическая работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	Практические работы

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Изучение законодательной базы пищевой отрасли	ПК-4, ПК-6	Устный опрос/самостоятельная работа
2	Структура и содержание основополагающих национальных стандартов	ПК-4, ПК-6	Устный опрос// самостоятельная работа

3	Анализ ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	ПК-4, ПК-6	Устный опрос//практическая работа/самостоятельная работа
4	Правила маркировки продукции, кодирование информации и расшифровка штрих-кодов	ПК-4, ПК-6	Устный опрос/ /самостоятельная работа
5	Актуализация нормативных документов в области стандартизации	ПК-4, ПК-6	Устный опрос// самостоятельная работа
6	Анализ технического регламента и нормативных документов, согласованных с данным техническим регламентом	ПК-4, ПК-6	Устный опрос//практическая работа/самостоятельная работа
7	Изучение ФЗ «О техническом регулировании»	ПК-4, ПК-6	Устный опрос// самостоятельная работа
8	Основы сертификации молока и молочных продуктов	ПК-4, ПК-6	Устный опрос// самостоятельная работа
9	Общий порядок разработки системы ХАССП на предприятии. Построение блок-схем технологических процессов производства мясных продуктов	ПК-4, ПК-6	Устный опрос//практическая работа/самостоятельная работа

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине
«Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка
специализированного питания» на различных этапах их формирования, описание
шкал оценивания**

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-4 2 семестр Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической	ПК-4.2 использует высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в требованиям международных стандартов на способы переработки растительного	обучающийся демонстрирует знания только основного материала по способам переработки растительного сырья, не знает деталей, допускает	обучающийся неплохо ориентируется в требованиям международных стандартов на способы переработки растительного сырья, вторичного сырья	обучающийся хорошо ориентируется в требованиям международных стандартов на способы переработки растительного сырья, вторичного сырья

деятельности	отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности	сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы	неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, не допускает существенных неточностей	пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-6 2 семестр способен обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля	ПК-6.2 организовывает эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в возможных проблемах функционирования системы контроля	обучающийся демонстрирует знания только основного материала по принципам, концепции и методам определения рисков в критических точках; возможных проблемах функционирования	обучающийся демонстрирует знание возможных проблемах функционирования системы контроля; основ информационно-аналитического обеспечения и поддержки	обучающийся демонстрирует знание возможных проблемах функционирования системы контроля; основ информационно-аналитического обеспечения и поддержки

<p>качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний</p>			<p>вания системы контроля, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>принятия решений при управлении рисками, не допускает существенных неточностей</p>	<p>принятия решений при управлении рисками, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий</p>
--	--	--	---	---	--

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

3.1 Входной контроль

Вопросы входного контроля:

1. Дайте определение понятию «качество».
2. Дайте определения понятиям пищевая, энергетическая и биологическая ценности.
3. Какое сырьё и продукты питания называют безопасными?
4. Показатели качества и безопасности
5. Какие показатели контролируются при оценке качества и безопасности продуктов питания.
6. Какие стандарты называются межгосударственными?
7. В каких документах сейчас содержатся обязательные требования?
8. Какую роль выполняют общероссийские классификаторы?
9. Какие требования устанавливаются в ТР?
10. Назовите объекты стандартизации?
11. Назовите основные этапы разработки и утверждения национальных стандартов?
12. Дайте характеристику видов стандартов на продукцию?
13. Дайте характеристику видов стандартов на услуги?

3.2 Вопросы рубежного контроля

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Что представляет собой «Кодекс Алиментариус»?

2. Какие стандарты относятся к международным. Приведите примеры
3. Стандарты и руководящие принципы маркировки, содержащиеся в своде стандартов Кодекс Алиментариус?
4. Какие продукты относятся к специализированным пищевым?
5. Назовите основной нормативный документ, регламентирующий показатели безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции?
6. Назовите виды специализированной пищевой продукции
7. Поясните, что означает «продукты диетического лечебного питания» и «продукты диетического профилактического питания»?
8. Структура и содержание основополагающих национальных стандартов
9. Перечислите требования к маркировке отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
10. Перечислите требования к упаковке и транспортированию отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
11. Перечислите требования к реализации и утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
12. Правила маркировки продукции, кодирование информации и расшифровка штрих-кодов
13. Назовите нормативные документы на специализированную пищевую продукцию, регламентирующие требования по показателям безопасности
14. В каком нормативном документе предъявляются требования к детскому питанию по показателям безопасности. Назовите требования.
15. Сравнительный анализ требований международных и национальных стандартов.
16. Сравнительная характеристика обязательных требований к пищевой продукции в разных странах. Китай. США. ЕАЭС. ЕЭС
17. Изучение ФЗ «О техническом регулировании»

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Стандартизация продовольственных товаров
2. Требования ФЗ-№184 «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. о показателях качества и безопасности продукции.
3. Требования к пищевой продукции в разных странах.

3.3. Практические работы

Тематика тем практических работ устанавливается в соответствии со структурой и содержанием дисциплины «Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания», приведенной в рабочей программе.

Перечень тем практических работ:

1. Изучение законодательной базы пищевой отрасли.
2. Структура и содержание основополагающих национальных стандартов
3. Анализ ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

4. Правила маркировки продукции, кодирование информации и расшифровка штрих-кодов
5. Актуализация нормативных документов в области стандартизации
Анализ технического регламента и нормативных документов, согласованных с данным техническим регламентом
6. Изучение ФЗ «О техническом регулировании»
7. Основы сертификации молока и молочных продуктов
8. Общий порядок разработки системы ХАССП на предприятии. Построение блок-схем технологических процессов производства мясных продуктов

3.4. Промежуточная аттестация

– вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья - зачет;

Вопросы, выносимые на зачет

1. Что представляет собой «Кодекс Алиментариус»?
2. Какие стандарты относятся к международным. Приведите примеры
3. Стандарты и руководящие принципы маркировки, содержащиеся в своде стандартов Кодекс Алиментариус?
4. Какие продукты относятся к специализированным пищевым?
5. Назовите основной нормативный документ, регламентирующий показатели безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции?
6. Назовите виды специализированной пищевой продукции
7. Поясните, что означает «продукты диетического лечебного питания» и «продукты диетического профилактического питания»?
8. Структура и содержание основополагающих национальных стандартов
9. Перечислите требования к маркировке отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
10. Перечислите требования к упаковке и транспортированию отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
11. Перечислите требования к реализации и утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
12. Правила маркировки продукции, кодирование информации и расшифровка штрих-кодов
13. Назовите нормативные документы на специализированную пищевую продукцию, регламентирующие требования по показателям безопасности
14. В каком нормативном документе предъявляются требования к детскому питанию по показателям безопасности. Назовите требования.
15. Сравнительный анализ требований международных и национальных стандартов.
16. Сравнительная характеристика обязательных требований к пищевой продукции в разных странах. Китай. США. ЕАЭС. ЕЭС
17. Изучение ФЗ «О техническом регулировании»

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания» осуществляется через проведение текущего, рубежного и выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки собеседования при входном, текущем и рубежном контроле и промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: инновационные способы переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; возможные проблемы в функционировании системы контроля;

умения: использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать и предотвращать негативные последствия;

владение навыками: навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание требований международных стандартов на способы переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, возможных проблемах функционирования системы контроля, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает
----------------	--

	<p>материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видеоизменении заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать и предотвращать негативные последствия; - успешное и системное владение навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание требований международных стандартов на способы переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками умение использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать и предотвращать негативные последствия; .- в целом успешное, но содержащее отдельные ошибки владение навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала по способам переработки растительного сырья, по принципам, концепции и методам определения рисков в критических точках; возможных проблемах функционирования системы контроля не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала. - в целом успешное, но не системное умение использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать и предотвращать негативные последствия; - в целом успешное, но не системное владение навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;

	навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в требованиях международных стандартов на способы переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы; - не умеет использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; не знает как выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, не умеет прогнозировать и предотвращать негативные последствия; - обучающийся не владеет навыками использования знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.

4.2.2. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

знания: инновационные способы переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; возможные проблемы в функционировании системы контроля;

умения: использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать и предотвращать негативные последствия;

владение навыками: навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.

Критерии оценки

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание требований международных стандартов на способы переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, возможных проблемах функционирования системы контроля, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные
----------------	--

	<p>материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать и предотвращать негативные последствия;</p> <p>- успешное и системное владение навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.</p>
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>- знание требований международных стандартов на способы переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, не допускает существенных неточностей;</p> <p>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками умение использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать и предотвращать негативные последствия;</p> <p>- в целом успешное, но содержащее отдельные ошибки владение навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.</p>
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>- знания только основного материала по способам переработки растительного сырья, по принципам, концепции и методам определения рисков в критических точках; возможных проблемах функционирования системы контроля не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала.</p> <p>- в целом успешное, но не системное умение использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать и предотвращать негативные последствия;</p> <p>в целом успешное, но не системное владение навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.</p>
неудовлетворительно	<p>- обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в требованиях международных стандартов на способы переработки</p>

	<p>растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы;</p> <p>– не умеет использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; не знает как выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, не умеет прогнозировать и предотвращать негативные последствия;</p> <p>обучающийся не владеет навыками использования знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.</p>
--	---

Разработчик: профессор Карабаева М.Э.
Профессор Карабаева М.Э.