

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2024 16:02:10
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**



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

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой ТПП
/Попова О.М./
« 18 » 05. 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	ПРОЕКТИРОВАНИЕ ХЛЕБОЗАВОДОВ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Буховец В.А., доцент

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.

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..... 8
- 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 19
- 4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования. 24

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

В результате изучения дисциплины «Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Образования в Российской Федерации (с изменениями и дополнениями от: 7 мая, 7 июня, 2, 23 июля, 2013 г., 3 февраля, 5, 27 мая, 4, 28 июня, 21 июля, 31 декабря 2014 г., 6 апреля, 2 мая, 29 июня, 13 июля, 14, 29 июня, 13 июля, 14, 29, 30 декабря 2015 г., 2 марта, 2 июня 2016г.);

-приказ Минобрнауки РФ от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 15.01.2015 №7); формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (5,6 семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
ПК-13	Способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	ПК-13.1. Компоновать отделения хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на основе технико-экономического обоснования и технологических расчетов	7	Лекции/практические работы	Реферат/самостоятельная работа

ПК-14	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	ПК-14.1. Формирует теоретические знания и практические навыки в области проектирования пищевых предприятий различной мощности	7	Лекции/практические работы	Реферат/самостоятельная работа
		ПК-14.2. Участвует в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	7	Лекции/практические работы	Реферат/самостоятельная работа

Компетенция ПК-13-также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», а также в ходе прохождения Преддипломной практики, Производственной практики: научно-исследовательская работа и государственной итоговой аттестации

Компетенция ПК-14-также формируется в ходе освоения дисциплин: «Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», а также в ходе прохождения Преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

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

Таблица 2

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	доклад	продукт	темы докладов

		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	
2	практическая работа	обобщение, систематизацию, углубление, закрепление, развитие и детализацию полученных теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины	практическая работа
3	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

Таблица 3

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Хлебопекарные предприятия. Порядок и	ПК-13,14	доклад

	<p>правила проектирования. Описание проектируемого предприятия. Макаронные предприятия. Состав. Мощность и режим работы. Технологические схемы производства макаронных изделий.</p>		
2	<p>Проектирование генерального плана предприятия. Проектирование складских помещений. Проектирование отделений хлебопекарного предприятия. Проектирование пекарного отделения. Проектирование упаковочного отделения и склада вспомогательных материалов.</p>	ПК-13,14	доклад

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

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-13, 7 семестр	ПК-13.1. Компоновка отделения хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства на основе технико-экономического обоснования и технологических расчетов	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-14,	ПК-	обучающийся не знает	обучающийся	обучающийся	обучающийся

7 семестр	14.1.Формирует теоретические знания и практические навыки в области проектирования пищевых предприятий различной мощности	значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	демонстрирует знание материала (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	ПК-14.2.Участствует в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

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

Цель проведения входного контроля определение уровня, знаний, умений и навыков обучающихся, степени усвоения ими программы 1-2 курса.

Примерный перечень вопросов

1. Что такое рецептура.
2. Что такое технологический процесс.
3. Что такое технологическая линия.
4. Какие предприятия выпускают хлебобулочную продукцию.
5. Дайте классификацию хлебопекарным предприятиям.
6. Дайте классификацию хлебобулочным изделиям.
7. Дайте классификацию кондитерским предприятиям.
8. Дайте классификацию кондитерским изделиям.
9. Дайте классификацию предприятиям выпускающим макаронную продукцию.
10. Дайте классификацию макаронным изделиям.
11. Какое сырье используется для производства хлебобулочных изделий.
12. Какое сырье используется для производства кондитерских изделий.
13. Какое сырье используется для производства макаронных изделий.

3.2. Доклады

Умения и навыки, на формирование которых направлено выполнение данного вида работ

Выполнение устного доклада в полной мере раскрывает творческий подход обучающихся к самостоятельной проработке нового материала, позволяет оценить степень готовности учащихся к самостоятельному выбору актуальных проблем дисциплины. Данный вид творческой работы позволяет обучающимся овладеть навыками систематизации материала, развивает умение конкретизировать и обобщать проблемы и перспективы развития международной торговли и валютных рынков на основе анализа массива научной и периодической литературы по выбранной теме.

Рекомендуемая тематика устных докладов по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

Темы устных докладов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий»

№ п/п	Темы докладов
1	Реструктуризация пекарни малой мощности до 2 т/сут.
2	Проектирование кондитерского цеха в торговом центре с мощностью 500 кг/сут.

№ п/п	Темы докладов
3	Проектирование хлебозавода мощностью 35т/сут.
4	Проектирование макаронной фабрики мощность 65т/сут.
5	Проектирование кондитерской фабрики мощностью 100 т/сут.
6	Проектирование пекарни-кондитерской мощностью 1,5 т/сут.
7	Модернизация тестомесильного отделения.
8	Технологическое обоснование расширения ассортимента мучных кондитерских изделий
9	Проектирование макаронного цеха на предприятии мощностью 18 т/сут.
10	Проектирование цеха по производству изделий длительного хранения.

3.6. Тестовые задания

По дисциплине «Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

Письменное тестирование.

Письменное тестирование рассматривается как рубежный контроль успеваемости и проводится после изучения определенного раздела дисциплины.

Критерием оценки могут служить глубина усвоения студентом учебного материала, умение применять полученные знания для решения конкретных профессиональных задач, объём полученных знаний. Полученный результат тестирования учитывается при проведении промежуточной аттестации.

Вариант тестовых заданий:

По производственной мощности хлебопекарные предприятия делятся на несколько групп. В современных экономических условиях востребованы следующие предприятия: ...

1. Б 1: пекарни;
- Б 2: хлебозаводы малой мощности;
- Б 3: хлебозаводы средней мощности;
- Б 4: хлебозаводы большой мощности;
- Б 5: все группы хлебопекарных предприятий.

2. Расположите в правильной последовательности этапы проектирования нового или реконструкции действующего предприятия.

- Б 1: разработка технического проекта;
- Б 2: предпроектные исследования;
- Б 3: разработка проектного задания;
- Б 4: составление рабочих чертежей.

3. Существует несколько типов проектирования. При ... типе проектирования наибольший объем работ выполняется с помощью комплекса технических средств.

- Б 1: автоматический;
- Б 2: автоматизированный;
- Б 3: традиционный.

4. Расчетно-пояснительная записка технического проекта строительства нового или реконструкции действующего предприятия состоит из ниже приведенных основных разделов. Расположите разделы в правильной последовательности.

- Б 1: теплотехническая часть;
- Б 2: технологическая часть;
- Б 3: технико-экономическое обоснование строительства хлебозавода (или его реконструкции);
- Б 4: описание хлебозавода;
- Б 5: безопасность жизнедеятельности предприятия;
- Б 6: промстроительство и санитарно-техническая часть;
- Б 7: экономическая часть;
- Б 8: электротехническая часть;

5. Расположите в правильной последовательности технологические этапы производства хлебобулочных изделий.

- Б 1: подготовка сырья к производству;
- Б 2: приготовление полуфабрикатов (опара, тесто);
- Б 3: прием и хранение сырья;
- Б 4: разделка теста;
- Б 5: охлаждение и хранение готовых изделий;
- Б 6: выпечка изделий.

3.7. Практическая работа

Практические работы составляют важную и обязательную часть теоретического и практического обучения студентов способствует формированию требуемых результатов обучения - профессиональных и общих компетенций, основанных на практическом опыте, умениях, знаниях. Выбор темы лабораторной работы преследует цель экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений в соответствии с темой лекционных занятий.

Перечень тем практических работ:

1. Расчет производительности хлебопекарного предприятия.
2. Сырьевой расчет.
3. Обоснование и расчет оборудования для приготовления полуфабрикатов.
4. Обоснование и расчет тесторазделочного оборудования.
5. Обоснование и расчет оборудования остывочного отделения остывочного отделения и экспедиции.

6. Расчет потребности упаковочных материалов и тары для хлебопекарных предприятий.
7. Выбор ассортимента мучных кондитерских изделий.
8. Расчет расхода сырья.
9. Расчет склада хранения сырья, пневмотранспорта, стабилизатора.
10. Подбор и расчет оборудования.
11. Расчет упаковочного оборудования, тары.

3. 8. Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Правила проектирования.
2. Требования к компоновке хлебопекарных предприятий.
3. Структура дипломного проекта.
4. Состав хлебопекарных предприятий.
5. Проектируемые предприятия и их описания.
6. Ассортимент хлебобулочных изделий.
7. Способы тестоведения.
8. Технохимический контроль на производстве.
9. Проектирование генерального плана предприятия.
10. Строительные конструкции.
11. Энергоснабжение хлебопекарных предприятий.
12. Санитарно-техническая часть проекта.
13. Экологическая часть проекта.
14. Проектирование складских помещений.
15. Проектирование внутрипроизводственного транспортирования сырья.
16. Проектирование помещений для подготовки сырья.
17. Проектирование тестоприготовительного отделения.
18. Компоновка тестоприготовительного отделения.
19. Проектирование тесторазделочного отделения.
20. Компоновка тесторазделочного отделения.
21. Проектирование пекарного отделения.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Расчет цеха по выработке бараночных изделий.
2. Расчет цеха по выработке сухарных изделий.
3. Расчет цеха по выработке соломки.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Проектирование пекарного отделения.
2. Компоновка пекарного отделения.
3. Проектирование остывочного отделения и экспедиции.

4. Проектирование упаковочного отделения.
5. Проектирование склада вспомогательных материалов.

1. Структура кондитерских предприятий.
2. Виды проектных работ.
3. Основные требования проектирования. Режим работы предприятий.
4. Поточно-механизированные линии для выработки мучных кондитерских изделий.
5. Технологическая схема линии по производству сырцовых пряников.
6. Технологическая схема линии по производству заварных пряников.
7. Технологическая схема поточно-механизированной линии по производству вафель с начинками.
8. Технологическая схема линии по производству сахарного печенья.
9. Технологическая схема автоматизированной линии для производства бисквитов и рулетов
10. Технологическая схема поточно-механизированной линии производства сахарного печенья.
11. Технологическая схема комплексно-механизированной линии затыжных сортов печенья.
12. Технологическая схема галет.
13. Состав. Мощность и режим работы макаронных предприятий.
14. Основные требования при проектировании макаронных предприятий.
15. Требования к компановке.
16. Технологические схемы производства макаронных изделий.
17. Склады сырья и готовой продукции на макаронной фабрике.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Производство тортов и пирожных.
2. Производство пряничных изделий.

3. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий» и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2016, протокол №7.

Экзамен – это вид итогового контроля, при котором усвоение студентом учебного материала по дисциплине оценивается на основании результатов текущего контроля (тестирования, текущего опроса, выполнения индивидуальных заданий и определенных видов работ на практических, лабораторных занятиях) в течение семестра.

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

Кафедра «Технологии продуктов питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине « Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий»

1. Правила проектирования.
2. Технологическая схема производства мучных кондитерских изделий.
3. Рассчитайте $P_{\text{пн}}^{\text{ч}}$ часовую производительность проходной печи БН-50 при выпечке Хлеба красносельского подового из муки пшеничной 1 сорта $m_{\text{изд}}=0,9$ кг. Продолжительность выпечки $\tau_{\text{в}}=45$ мин. Длина пода печи $L=24000$ мм; ширина пода печи $B=2100$ мм; длина изделия $l_{\text{изд}}=150$ мм; ширина изделия $b_{\text{изд}}=42$ мм; зазор между изделиями $a=40$ мм.

«29» августа 2017г.

Зав. кафедрой ТПП, профессор

О.М. Попова

Тематика вопросов, выносимых на экзамен

1. Правила проектирования.
2. Требования к компоновке хлебопекарных предприятий.
3. Структура дипломного проекта.
4. Состав хлебопекарных предприятий.
5. Проектируемые предприятия и их описания.
6. Ассортимент хлебобулочных изделий.
7. Способы тестоведения.
8. Технохимический контроль на производстве.
9. Проектирование генерального плана предприятия.
10. Строительные конструкции.
11. Энергоснабжение хлебопекарных предприятий.
12. Санитарно-техническая часть проекта.
13. Экологическая часть проекта.
14. Проектирование складских помещений.
15. Проектирование внутрипроизводственного транспортирования сырья.
16. Проектирование помещений для подготовки сырья.
17. Проектирование тестоприготовительного отделения.
18. Компоновка тестоприготовительного отделения.
19. Проектирование тосторазделочного отделения.
20. Компоновка тосторазделочного отделения.
21. Проектирование пекарного отделения.
22. Компоновка пекарного отделения.
23. Проектирование остывочного отделения и экспедиции.

24. Проектирование упаковочного отделения.
25. Проектирование склада вспомогательных материалов.
26. Структура кондитерских предприятий.
27. Виды проектных работ.
28. Основные требования проектирования. Режим работы предприятий.
29. Поточно-механизированные линии для выработки мучных кондитерских изделий.
30. Технологическая схема линии по производству сырцовых пряников.
31. Технологическая схема линии по производству заварных пряников.
32. Технологическая схема поточно-механизированной линии по производству вафель с начинками.
33. Технологическая схема линии по производству сахарного печенья.
34. Технологическая схема автоматизированной линии для производства бисквитов и рулетов
35. Технологическая схема поточно-механизированной линии производства сахарного печенья.
36. Технологическая схема комплексно-механизированной линии затыжных сортов печенья.
37. Технологическая схема галет.
38. Состав. Мощность и режим работы макаронных предприятий.
39. Основные требования при проектировании макаронных предприятий.
40. Требования к компановке.
41. Технологические схемы производства макаронных изделий.
42. Склады сырья и готовой продукции на макаронной фабрике.

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 «Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

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

				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 при выполнении предусмотренных программой практических заданий, может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При подготовки устного доклада обучающийся демонстрирует:

знания: основных понятий проблемы доклада;

умения: систематизировать и структурировать материал; делать обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, делать и аргументировать основные выводы

владение навыками: анализа различных источников информации по данной проблематике, систематизации и структурирования материала доклада

Таблица 7

Критерии оценки устного доклада

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала (поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций, об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения, о способах производства продуктов питания из растительного сырья, о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;
----------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами).
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами)
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели оценки (указываются конкретные методы и показатели оценки в зависимости от специфики дисциплины); - в целом успешное, но не системное владение навыками

	чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами).
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (перечисляется конкретный материал в зависимости от специфики дисциплины), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы (указываются конкретные методы и приемы в зависимости от специфики дисциплины), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.2. Критерии оценки доклада

При подготовки устного доклада обучающийся демонстрирует:

знания: основных понятий проблемы доклада;

умения: систематизировать и структурировать материал; делать обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, делать и аргументировать основные выводы

владение навыками: анализа различных источников информации по данной проблематике, систематизации и структурирования материала доклада

Таблица 8

Критерии оценки устного доклада

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы, отчетливо видна самостоятельность суждений, основные понятия проблемы изложены полно и глубоко) - грамотность и культура изложения;
----------------	---

	- дает правильные ответы на вопросы аудитории при презентации доклада
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы) - дает неточные ответы на вопросы аудитории при презентации доклада
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - неполное знание материала (в материале представлена одна точка зрения, отсутствует самостоятельность суждений) - не отвечает на вопросы аудитории при презентации доклада
неудовлетворительно	обучающийся: - не выполнил доклад

4.2.3. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:

знания: лекционного и материала лабораторных и практических занятий.

умения: систематизировать, обобщать теоретические и практические знания;

владение навыками: самостоятельной работы при решении тестовых заданий.

Таблица 9

Критерии оценки тестового задания

отлично	обучающийся демонстрирует: - прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 86% до 100% от максимального количества;
хорошо	обучающийся демонстрирует: - хорошие знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 74% до 85% от максимального количества;
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - посредственные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 60% до 73% от максимального количества;
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - не прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет менее 60% от максимального количества.

4.2.4 Критерии оценки выполнения практических работ

знания: о способах производства продуктов питания из растительного сырья, алгоритмов расчета, логичности и аргументированности изложения, способности к обобщению и формулированию информации.

умения: применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;

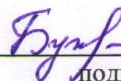
владение навыками: средствами разрешения технологических приемов

Таблица 10

Критерии оценки выполнения практических работ

отлично	обучающийся демонстрирует: четкость, ясность сформулированных целей и задач занятия; единство теории и практики при решении конкретных задач; целесообразность включения теоретического материала с позиций содержания лекционного курса, точность и достоверность приведенной информации
хорошо	обучающийся демонстрирует: не большие погрешности в четкости и ясности сформулированных целей и задач занятия; единстве теории и практики при решении конкретных задач; в точности и достоверности приведенной информации
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: имеются существенные отступления от сформулированных целей и задач занятия; в единстве теории и практики при решении конкретных задач; в точности и достоверности приведенной информации
неудовлетворительно	обучающийся: не четко, не ясно сформулировал цель и задачи занятия; нет единства теории и практики при решении конкретных задач; нет точности и достоверности приведенной информации

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.


_____ подпись