

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 01.10.2024 16:01:12  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01feba2172f735a12

**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	<b>ТЕХНОЛОГИЯ САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>
Кафедра-разработчик	<b>Технологии продуктов питания</b>
Ведущий преподаватель	<b>Буховец В.А., доцент</b>

**Разработчик: 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.....	21
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 «Технология сахаристых кондитерских изделий» 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 «Технология сахаристых кондитерских изделий»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (7 семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
ПК-5	Способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	7	Лекции/лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты

ПК-6	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-6.1.Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	7	Лекции/лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты
ПК-7	Способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	ПК-6.2. Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	7	Лекции/лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты
		ПК-7.1.Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	7	Лекции/лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты
		ПК-7.2.Координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков	7	Лекции/лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты

Компетенция ПК-5-также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий», «Технология макаронных изделий», «Технология производства

хлебобулочных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Общая технология отрасли», «Технология производства муки», «Пищевые добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Структура пищевых систем», «Технология производства пищевых дрожжей», «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств», «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах», «Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения», «Технология хлебобулочных изделий длительного хранения», «Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения», а также в ходе прохождения Преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-6-также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий», «Технология макаронных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология производства хлебобулочных изделий», «Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий», «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах», «Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения», «Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий», «Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий», а также в ходе прохождения ознакомительной Практики и государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-7-также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология макаронных изделий», «Технология производства хлебобулочных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств», «Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Технология производства муки», «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств», «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах», «Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения», «Технология хлебобулочных изделий длительного хранения», «Особенности производства мучных кондитерских

изделий длительного хранения», а также в ходе прохождения 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	устный отчет по лабораторным работам	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	Требования к устному отчету по лабораторным работам
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: -перечень вопросов для устного опроса
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	банк тестовых заданий

	специальных заданий	
--	---------------------	--

Таблица 3

**Программа оценивания контролируемой дисциплины**

№п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Приготовление помадных масс	ПК-5, ПК-6, ПК-7	Собеседование, дискуссия
2	Приготовление фруктово-желейных масс	ПК-5, ПК-6, ПК-7	Собеседование, дискуссия
3	Приготовление сбивных масс	ПК-5, ПК-6, ПК-7	Собеседование, дискуссия
4	Приготовление ореховых масс	ПК-5, ПК-6, ПК-7	Собеседование, дискуссия
5	Приготовление ирисных масс	ПК-5, ПК-6, ПК-7	Собеседование, дискуссия

Таблица 4

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология сахаристых кондитерских изделий» 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-5, 7 семестр	ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	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-6, 7 семестр	ПК-6.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологически	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах производства продуктов	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает	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



	х процессов производства продуктов питания из растительного сырья	питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала		последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	ПК-6.2. Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства 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

ПК-7, 7 семестр	ПК-7.1. Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения), 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 (об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	ПК-7.2. Координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков	не умеет использовать методы и приемы (применять знания о техпроцессе производства), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение (применять знания о техпроцессе производства)	в целом успешное, но содержащие пробелы, умение (применять знания о техпроцессе производства), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (применять знания о техпроцессе производства), используя современные методы и показатели такой оценки

### **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 Лабораторная работа**

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные занятия развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала. Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

##### **Требования к устному отчету по лабораторным работам:**

1. Знание основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения работы, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

##### **Перечень тем лабораторных работ:**

1. Изготовление карамели на инвертном сиропе. Оценка качества.
2. Технология приготовления взбивных изделий.
3. Изучение технологии приготовления помады.
4. Приготовление пралиновых масс. Оценка качества
5. Изготовление фруктового и желейного мармелада

#### **3.2 Промежуточная аттестация**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья установлена промежуточная аттестация в виде зачета -7 семестр.

##### **Вопросы, выносимые на зачет**

1. Какие виды помады используют в производстве помадных конфет? В чем состоит их различие?
2. Чем объясняется специфический вкус, цвет, аромат молочных конфет и ириса и от каких факторов зависит?
3. Какие способы формования конфетных масс и получения корпусов применяют в кондитерском производстве? Сущность процессов образования корпусов.
4. В каком состоянии находится сахароза в помаде?

5. Дайте обоснование необходимости подсушивания сахара-песка перед поступлением в силосы для бестарного хранения.
6. Укажите способы повышения стойкости помады при хранении конфет?
7. Сущность и условия сбивания помадного сиропа для получения высококачественной помады?
8. Какая необходима подготовка конфетных масс к формованию? Температурный режим формования?
9. Соотношение твердой и жидкой фаз в помаде. Влияние на вязкость помады, способы формования помадных конфетных масс.
10. Приведите способы повышения стойкости помадных конфет к высыханию при хранении.
11. Дайте обоснование необходимости приготовления помадного сиропа в производстве помадных конфет.
12. Что представляет собой помада с физико-химической точки зрения?
13. Дайте обоснование рецептуры помады и перечислите способы приготовления помады.
14. Производство зефира.
15. Технологическая схема производства пастилы и зефира.
16. Обоснование рецептуры. Особенности производства зефира. Влияние студнеобразователя (агар, пектин и др.) на технологический процесс производства зефира.
17. Физико-химические основы формования зефира.
18. Показатели качества зефира. Условия и сроки хранения.

### **3.3. Тестовые задания**

По дисциплине «Технология производства сахаристых кондитерских изделий» 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:

1. Продукты распада моносахаридов, повышающие гигроскопичность и цветность карамельного сиропа.
  - а) ангидриды;
  - б) оксиметилфурфурол и красящие (гуминовые вещества);
  - в) муравьиная кислота;
  - в) леулиновая кислота.

2. Факторы, приводящие к накоплению вторичных и конечных продуктов распада сахаров и ухудшению качества карамели.

а) длительность и температура уваривания; б) рецептура и концентрация сухих веществ;

в) концентрация сухих веществ и конструкция оборудования;

г) конструкция и марка оборудования.

3. Температура карамельной массы после охлаждения на охлаждающей машине КОМ - 2

а) 100 °С;

б) 85 - 90 °С;

в) 70 – 75 °С;

г) 70 - 65 °С.

4. Сырье необходимое для приготовления ириса.

а) сахар белый, карамельная патока, пектин, маргарин;

б) сахар белый, карамельная патока, молоко, маргарин, ароматизатор;

в) карамельная патока; молоко, фруктово-ягодное пюре, ароматизатор;

г) какао масло, сахар белый, карамельная патока, молоко.

5. Кондитерские изделия, в которых сахар находится в виде микрокристаллов.

а) помадные корпуса конфет;

б) карамель; в) аморфный ирис;

г) халва.

6. Сырье, вносимое в кристаллизатор, с целью получения микрокристаллической структуры в технологии тираженного ириса.

а) ирисные возвратные отходы;

б) сахарная пудра или сахар белый;

в) ирисные возвратные отходы или сахарная пудра или сахар белый;

г) ирисные возвратные отходы или сахарная пудра или помада.

7. Свойства, которые придает парафин драже.

а) блеск;

б) водонепроницаемость;

в) гладкость;

г) шероховатость.

8. Корпуса драже относящиеся к твердо-корпусным.

а) помадные;

б) карамельные;

в) фруктовые;

г) ликерные.

9. Рецептура карамельной массы для халвы (соотношение сахара белого и карамельной патоки).

а) 100:50;

б) 100:100;

в) 100:125;

г) 100:200.

10. Пенообразователи в производстве халвы.

- а) экстракт мыльного корня;
- б) экстракт солодкового корня;
- в) экстракт лакричного корня;
- г) белок куриного яйца.

#### **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 «Технология сахаристых кондитерских изделий» осуществляется через проведение входного, выходного контроля, докладов 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 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 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
<b>высокий</b>				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
<i>базовый</i>	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
<i>пороговый</i>	«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 в 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 собеседования (устного ответа при промежуточной аттестации)

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** нормативных документов регламентирующих применение пищевых добавок, основные термины и определения изучаемой дисциплины, предельно допустимые концентрации пищевых добавок, роль пищевых добавок в технологическом процессе.

**умения:** применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания с пищевыми добавками.

**владение навыками:** использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания с пищевыми добавками.

Таблица 6

#### Критерии оценки

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: - 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
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует неполное знание материала (в материале представлена одна точка зрения, отсутствует самостоятельность суждений) - не отвечает на вопросы
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся не отвечает на поставленные вопросы

#### 4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий к контролю остаточных знаний

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 7

#### Критерии оценки тестового задания

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

#### 4.2.3. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

**знания:** технологических процессов, расчетов и использования измерительных и нагревательных приборов.

**умения:** правильно пользоваться простейшими измерительными и нагревательными приборами

**владение навыками:** по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.

Таблица 8

### Критерии оценки выполнения лабораторных работ

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся: не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Разработчик(и): доцент Буховец В.А. \_\_\_\_\_

подпись