

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 07.10.2024 11:36:06  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e556ab07f01fe1ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**



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

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий кафедры ТПП  
*О.М. Попова*  
/Попова О.М./  
«24» августа 2019 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА</b>
Направление подготовки	<b>35.03.07 Технология производства и переработки растениеводческой продукции</b>
Профиль подготовки / специализация / магистерская программа	<b>Технолог и перерабатывающих производств в АПК</b>
Квалификация (степень) 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(и): доцент Буховец В.А.** *Вуховец*  
(подпись)

**Саратов 2019**

## Содержание

- 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП .....
- 2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....
- 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования.

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

В результате изучения дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки растениеводческой продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ Федерального закона Российской Федерации от 17.07.2017 №669-ФЗ «Образования в Российской Федерации» формируют следующие компетенции: общепрофессиональные «способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности» (ОПК-4).

Профессиональные компетенции: «способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-7).

Таблица 1

**Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства».**

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				
ОПК-4	способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.2 Реализует современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	5	Лекции/лабораторные работы	Реферат/ самостоятельная работа
ПК-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной	ПК-7.9 Реализует технологии переработки и хранения при	5	Лекции/лабораторные работы	Реферат/ самостоятельная работа

	ой продукции	производстве полуфабриката в из сельскохозяйст венной продукции			
--	--------------	--	--	--	--

Примечание:

Компетенция ОПК-4– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Процессы и аппараты перерабатывающих производств», «Технология производства продукции животноводства», «Технология производства продукции растениеводства», Модуль «Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции», Модуль. «Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов», Модуль. «Технологическое проектирование: Основы проектирования перерабатывающих производств. Проектирование предприятий и подбор оборудования перерабатывающих производств», «Контроль качества технологических процессов», «Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения», «Теоретическая технология», «Функциональная и технологическая нутрициология», «Пищевые добавки», «Технологические улучшители и сырьевые добавки».

Компетенция ПК-7 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы автоматизации технологических процессов», «Процессы и аппараты перерабатывающих производств», Модуль. «Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции», Модуль. «Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов», «Модуль.Оборудование для переработки продукции растениеводства: Оборудование для переработки зерновых, зернобобовых, масличных и плодоовощных культур, Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий», «Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения», Модуль. «Оборудование для переработки продукции животноводства: Оборудование молочной промышленности. Оборудование мясной промышленности», «Теоретическая технология», «Функциональная и технологическая нутрициология»,

«Пищевые добавки», «Технологические улучшители и сырьевые добавки», «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства», «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства».

## 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	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: 1. Пути снижения потерь и затрат при производстве хлеба. 2. Мука из проросшего зерна. 3. Переработка муки с короткорвущейся клейковиной. 4. Переработка муки, смолотой с примесью зерна, поврежденного клопом-черепашкой. 5. Переработка муки с повышенным содержанием водорастворимых веществ. 6. Переработка ржаной муки с повышенной автолитической активностью. 7. Основные операции при производстве бараночных изделий 8. Пищевые добавки, применяемые при производстве хлебобулочных изделий с пролонгированным сроком хранения.
2	лабораторная 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	Лабораторная работа: 1. Сроки исследования с учетом коэффициента резерва. 2. Сроки исследования с учетом коэффициента резерва. 3. Сроки исследования с учетом коэффициента резерва.
4	тестирование	метод, который позволяет	банк тестовых заданий

		<p>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</p>	
--	--	--	--

### Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Технология хлебобулочных изделий на основе замороженных и охлажденных полуфабрикатов.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	доклады
2	Технология полуфабрикатов на основе обработки в модифицированной газовой среде.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	лабораторные
3	Технология полуфабрикатов на основе экструдированных продуктов	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	тесты

### Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения	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
-ОПК-4	ОПК-4.2 Реализует современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	<b>знает:</b>	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	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (организации технологического процесса)

			материала, допускает существенные ошибки	программного материала		производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения), практики применения материала, исчерпывающее и последовательное, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении задания
		<b>умеет:</b>	не умеет использовать методы и приемы	в целом успешное, но не системное	в целом успешное, но	сформированное

			(применять знания о техпроцессе производства), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	умение (применять знания о техпроцессе производства)	содержащие отдельные пробелы, умение (применять знания о техпроцессе производства), используя современные методы и показатели такой оценки	умение (применять знания о техпроцессе производства), используя современные методы и показатели такой оценки
		<b>владеет навыками:</b>	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами ведения технологического процесса), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами ведения технологического процесса)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами ведения технологического процесса)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами ведения технологического процесса)
ПК-7	ПК-7.9 Реализует технологии переработки и	<b>знает:</b>	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не	обучающийся демонстрирует знания материала,	обучающийся демонстрирует



	<p>хранения при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной продукции</p>		<p>материале (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки</p>	<p>знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>не допускает существенных неточностей</p>	<p>т знание материала (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), , практики применения материала, исчерпывающее и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении задания</p>
		<p><b>умеет:</b></p>	<p>не умеет использовать методы и приемы</p>	<p>в целом успешное, но не системное</p>	<p>в целом успешное, но</p>	<p>сформированное</p>

			(применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	умение (применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья)	содержащие отдельные пробелы, умение (применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья), используя современные методы и показатели такой оценки	умение (применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья), используя современные методы и показатели такой оценки
		<b>владеет навыками:</b>	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами разрешения технологических приемов), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами разрешения технологических приемов)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами разрешения

					ии (средствам и разрешени я технологи чес-ких приемов)	ения технол огичес -ких прием ов)
--	--	--	--	--	---	--

### **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 полуфабрикатов из продукции растениеводства» по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

#### **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 опыта, 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. Производство хлебных палочек.
2. Производство крупяных палочек.
3. Производство хлебных крекеров.
4. Производство круп повышенной питательной ценности.
5. Экструзированные макаронные изделия.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с методическими указаниями по выполнению практических работ по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства».

#### **3.2. Текущий контроль**

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства».

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Перспективы развития производства изделий длительного хранения.
2. Способы хранения хлебобулочных изделий.

3. Хлебобулочные изделия с удлиненными сроками хранения.
4. Процессы, происходящие в хлебе при хранении.
5. Технологии замороженных полуфабрикатов хлебобулочных изделий.
6. Требования к сырью.
7. Виды замороженных полуфабрикатов и их технологии
8. Влияние влажности ржаной закваски на качество хлеба и изменения реологических характеристик полуфабрикатов при замораживании и размораживании.
9. Вакуумное охлаждение.
10. Шоковое замораживание.
11. Микробиологическая безопасность замороженных полуфабрикатов.

#### *Вопросы для самостоятельного изучения*

- 1 Пищевая ценность хлебобулочных изделий
2. Виды сырья используемые в пищевом производстве
3. Методы определения качества сырья.
4. Методы определения качества готовых изделий

#### *Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Газовая среда применяемая для сохранения полуфабрикатов.
2. Преимущества использования технологии упаковки продуктов в газомодифицированной среде.
3. Термо-запаечное оборудование
4. Ручные запайщики контейнеров.
5. Полуавтоматические запайщики контейнеров.
6. Автоматические запайщики контейнеров.
7. Газовая смесь
8. Пленка с барьерным слоем.
9. Контейнеры под запайку
10. Экструзионные продукты.
11. Виды экструзии.

#### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Физические свойства жидкостей и газов.
2. Понятие жидкой и газообразной среды.
3. Методы описания движения жидкости и газа
4. Свойства газовой среды.

### **3.3. Промежуточная аттестация**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» установлена промежуточная аттестация в виде зачета 7 - семестр.

### **Вопросы, выносимые на зачет**

1. Перспективы развития производства изделий длительного хранения.
2. Способы хранения хлебобулочных изделий.
3. Хлебобулочные изделия с удлинёнными сроками хранения.
4. Процессы, происходящие в хлебе при хранении.
5. Технологии замороженных полуфабрикатов хлебобулочных изделий.
6. Требования к сырью.
7. Виды замороженных полуфабрикатов и их технологии
8. Влияние влажности ржаной закваски на качество хлеба и изменения реологических характеристик полуфабрикатов при замораживании и размораживании.
9. Вакуумное охлаждение.
10. Шоковое замораживание.
11. Микробиологическая безопасность замороженных полуфабрикатов.
12. Пищевая ценность хлебобулочных изделий
13. Виды сырья используемые в пищевом производстве
14. Методы определения качества сырья.
15. Методы определения качества готовых изделий
16. Газовая среда применяемая для сохранения полуфабрикатов.
17. Преимущества использования технологии упаковки продуктов в газомодифицированной среде.
18. Термо-запаечное оборудование.
19. Ручные запайщики контейнеров.
20. Полуавтоматические запайщики контейнеров.
21. Автоматические запайщики контейнеров.
22. Газовая смесь.
23. Пленка с барьерным слоем.
24. Контейнеры под запайку.
25. Экструзионные продукты.
26. Виды экструзии.
27. Физические свойства жидкостей и газов.
28. Понятие жидкой и газообразной среды.
29. Методы описания движения жидкости и газа
30. Свойства газовой среды.

### **3.3.1 Контроль остаточных знаний**

Контроль остаточных знаний проводится после изучения дисциплины и промежуточной аттестации обучающегося в форме письменного тестирования. Целью проведения данного контроля является оценка остаточных знаний полученных в ходе изучения данной дисциплины и готовности обучающегося использовать эти знания в практической деятельности.

#### **Пример банка тестовых заданий ФОС Тестовый контроль № 1**

для проведения зачета по дисциплине «Технология производства  
полуфабрикатов из продукции растениеводства»  
направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»  
профиль подготовки «Технологии перерабатывающих производств в АПК»

Фамилия

Имя

Отчество

КурсГруппа

**Внимание:** Тестовое задание заполняется гелиевой ручкой черного цвета, в соответствующих клеточках необходимо указать знаки  $\frac{1}{2}$  или  $\frac{3}{4}$ , в вопросах на соответствие указать порядок цифрами 1, 2, 3 и т.д.

Вариант тестовых заданий:

1. Процесс перераспределения влаги из внутренних слоев мякиша хлеба в его наружные слои и корку, и испарение ее через корку, называется:

- 1) усушка;
- 2) испарение;
- 3) диффузия?

2. Первые признаки черствения появляются:

- 1) через 10—12 ч после выпечки хлеба;
- 2) через 14-16 ч после выпечки хлеба;
- 3) через 18—20 ч после выпечки хлеба?

3. Пониженная температура теста достигается различными способами:

- 1) Охлаждением воды до 2...5°C в специальных установках;
- 2) Заменой части воды на лед колотый или в виде крошки (при этом необходимо иметь в виду, что при большой дозировке лед может увеличить содержание в тесте свободной влаги);
- 3) Использование при замесе теста жидкого азота?

4. Шоковые морозильные камеры, благодаря мощной системе заморозки с воздухом при -40°C, позволяют достигнуть температуры -18°C в сердцевине продуктов:

- 1) менее чем за 240 минут;
- 2) менее чем за 180 мин;
- 3) менее чем за 300 мин?

5. Хранения сырых макаронных изделий при температуре не выше -1°C допускается в течении:

- 1) не более 60 суток;
- 2) не более 30 суток;
- 3) не более 10 суток?

6. Замораживание сырых макаронных изделий и хранение их в таком состоянии позволяют в зависимости от глубины замораживания удлинить срок хранения:

- 1) до 90...130 суток;
- 2) до 30...50 суток;
- 3) до 10-20 суток?

7. Этот способ предусматривает: последовательное использование по 15 мин озона в концентрации  $92,6 \text{ мг/м}^3$  и УФ мощностью 125 Вт, тем самым увеличивается время появления видимого роста мицелия на поверхности хлеба на 4 суток, начальный период плесневения - на 3 суток, снижает начальную скорость плесневения в 2 раза:

- 1) микронизация;
- 2) электроантисептирование;
- 3) озонирование?

8. При этом способе замораживание хлеба проводится при температуре до  $-24 \text{ }^\circ\text{C}$  и при естественной циркуляции воздуха:

- 1) медленное замораживание;
- 2) быстрое замораживание;
- 3) глубокое замораживание?

9. Защищающие от переохлаждения вещества благодаря их потенциальной возможности стабилизировать свойства тестовых заготовок во время хранения путем предотвращения или снижения денатурации белков:

- 1) поверхностно-активные вещества;
- 2) эмульгаторы;
- 3) криопротекторы?

10. Охлаждением называется процесс отвода от продукта тепла до температуры:

- 1) не ниже криоскопической;
- 2) не выше криоскопической;
- 3) не выше критической?

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ года  
Вариантов тестовых заданий к контролю остаточных знаний – 30.

**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 обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного 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
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
<b>высокий</b>	«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
<b>базовый</b>	«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 устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций

**умения:** применять в проекте новые технологии и оборудование

**владение навыками:** навыками работы с каталогами и схемами

#### Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

##### Критерии оценки

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: - 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
----------------	---

	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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).</li> </ul>
<b>хорошо</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала, не допускает существенных неточностей;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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)</li> </ul>
<b>удовлетворительно</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<p>оборудование), используя современные методы и показатели оценки (указываются конкретные методы и показатели оценки в зависимости от специфики дисциплины);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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).</li> </ul>
<b>неудовлетворительно</b>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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.</li> </ul>

#### 4.2.2. Критерии оценки ответа по лабораторным работам

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

**знания:** подготовку крупы, размол крупы, дозирование и смешивание, прессование, сушку, просеивание, фасовку, упаковку и выбор;

**умения:** смоделировать процесс производства круп повышенной питательной ценности, провести сравнительную качественную оценку круп по основным показателям и выявить лучшую;

**владение навыками:** обработки результатов измерений, работы с таблицами с помощью приложения MicrosoftOfficeExcel.

#### Критерии оценки ответа по лабораторным работам

<b>отлично</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>
----------------	---

	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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).</li> </ul>
<b>хорошо</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала, не допускает существенных неточностей;</li> <li>- в целом успешное, но содержащие 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;</li> <li>- 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)</li> </ul>
<b>удовлетворительно</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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).</li> </ul>
<b>неудовлетворительно</b>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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.</li> </ul>

#### 4.2.3. Критерии оценки выполнения тестового задания к контролю остаточных знаний

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

**знания:** поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций;

**умения:** систематизировать, обобщать теоретические и практические знания;

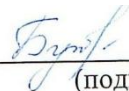
**владение навыками:** самостоятельной работы при решении тестовых заданий.

#### Критерии оценки тестового задания

<b>отлично</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 86% до 100% от максимального количества;</li> </ul>
<b>хорошо</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p>

	- 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.

**Разработчик(и): должность, Буховец В.А.**

  
(подпись)