

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГОУ ВО «Владимирский университет»
Дата подписания: 01.10.2024 16:01:12
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e5bab07601e3da2172f735a12

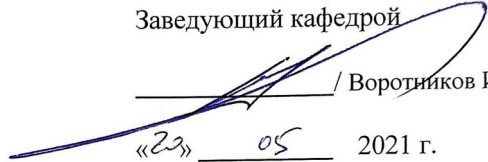
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 / Воротников И.Л./
«23» 05 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств
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
Кафедра-разработчик	Проектный менеджмент и внешнеэкономическая деятельность в АПК
Ведущий преподаватель	Богатырев С.А., профессор

Разработчик: профессор Богатырев С.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	6
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	11
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования	20

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

В результате изучения дисциплины «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. №1041, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-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 ПК-5.2. Применяет специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	8	Лекции, лабораторные и практические занятия	Устный опрос, тестовые задания, самостоятельная работа

ПК-7	Способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям	ПК-7.1. Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности ПК-7.2. Координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков	8	Лекции, лабораторные и практические занятия	Устный опрос, тестовые задания, самостоятельная работа
------	---	---	---	---	--

Примечание:

Компетенция ПК-5 также формируется в ходе освоения дисциплин: Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий, Технология производства хлебобулочных изделий, Технология макаронных изделий, Технология сахаристых кондитерских 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, 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, подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-7 также формируется в ходе освоения дисциплин: Технология производства хлебобулочных изделий, Технология макаронных изделий, Технология сахаристых кондитерских изделий, Технология мучных кондитерских изделий, Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств, Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Технология производства муки, 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 подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы.

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

Таблица 2

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного средства в ОМ
1	Устный отчет по лабораторным и практическим работам	совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем изучения технологических процессов в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, позволяющая оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	практические занятия для выработки практических навыков работы в соответствии с требованиями нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров по оценке качества упаковки и маркировки товаров пищевых производств.
2	Круглый стол	оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценивать их умение аргументировать собственную точку зрения	тема для проведения круглого стола: «Оценка эргономических, эстетических и экологических свойств упаковки»
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
4	Доклад	продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в устном виде полученных	темы докладов, связанные с классификацией, условиями и способами хранения

		результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	
5	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выявление объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме	

Таблица 3

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Функции и требования, предъявляемые к упаковочным материалам и таре.	ПК-5	Устный опрос Практическая работа
2	Классификационные признаки тары и упаковки	ПК-5	Устный опрос Практическая работа
3	Этикетирование упаковки	ПК-5	Устный опрос
4	Оценка полимерной, картонно-бумажной и текстильной упаковки для хлебобулочных изделий	ПК-7	Устный опрос Лабораторная работа
5	Маркировка, наносимая на упаковку	ПК-5	Устный опрос Практическая работа
6	Оценка полимерной, картонно-бумажной и текстильной упаковки для макаронных изделий	ПК-7	Устный опрос Лабораторная работа
7	Укупорочные средства	ПК-5	Устный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
8	Оценка эргономических, эстетических и экологических свойств упаковки	ПК-7	Устный опрос Практическая работа
9	Транспортная и потребительская тара и упаковка	ПК-5	Устный опрос Лабораторная работа
10	Оценка полимерной, картонно-бумажной и текстильной упаковки для кондитерских изделий	ПК-7	Устный опрос Лабораторная работа
11	Особенности упаковки хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-7	Устный опрос Практическая работа

Таблица 4

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств» 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 8 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 (соответствие товарной информации требованиям нормативной документации), не знает практику 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 знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (соответствие товарной информации требованиям нормативной документации), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал

	<p>ПК-5.2. Применяет специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p>	<p>не умеет использовать методы и приемы (в соответствии с требованиями нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров оценивать качество упаковки и маркировки товаров), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</p>	<p>в целом успешное, но не системное умение (в соответствии с требованиями и нормативной документации и к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров оценивать качество упаковки и маркировки товаров), используя современные методы и показатели оценки (в соответствии с требованиями и нормативной документации и к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров оценивать качество упаковки и маркировки товаров)</p>	<p>в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение (в соответствии с требованиями и нормативной документации и к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров оценивать качество упаковки и маркировки товаров), используя современные методы и показатели такой оценки</p>	<p>хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, сформированное умение (в соответствии с требованиями и нормативной документации и к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров оценивать качество упаковки и маркировки товаров), используя современные методы и показатели такой оценки</p>
<p>ПК-7 8 семестр</p>	<p>ПК-7.1. Планирует процессы хлебобулочного</p>	<p>обучающийся не знает значительной части</p>	<p>обучающийся демонстрирует знания</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание</p>

	го, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	программного материала, плохо ориентируется в материале (требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	материала, не допускает существенных неточностей	материала (требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования), 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 (оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий,	в целом успешное, но не системное умение (оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации), используя современные методы и показатели оценки (оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации), используя современные методы и показатели такой оценки

		предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	документации)		
--	--	---	---------------	--	--

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 способствуют выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний, развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить знание усвоенного материала.

Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине.

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, логичностью и последовательностью ответа, умением отвечать на поставленные вопросы

Перечень тем лабораторных работ:

1. Оценка образцов упаковки в соответствии с предъявляемыми требованиями. Оценка упаковки по классификационным признакам
2. Оценка полимерной, картонно-бумажной и текстильной упаковки для хлебобулочных изделий
3. Оценка полимерной, картонно-бумажной и текстильной упаковки для макаронных изделий
4. Оценка полимерной, картонно-бумажной и текстильной упаковки для кондитерских изделий

3.2 Входной контроль

Примерный перечень вопросов

1. Классификация товаров и принципы ее построения для товаров пищевых производств.
2. Факторы, формирующие ассортимент товаров
3. Система кодирования продовольственных товаров
4. Ассортимент продукции. Виды ассортимента.
5. Потребительские свойства товаров.

6. Показатели потребительских свойств.
7. Уровень качества. Понятие. Методы определения уровня качества.
8. Показатели ассортимента.
9. Методы оценки показателей качества.
10. Понятие ассортиментный минимум.
11. Носители информации о товаре.
12. Промышленный ассортимент.
13. Стоимость товара.
14. Виды цен.
15. Градации товаров по качеству.
16. Меры по сохранению качества товара.
17. Безопасность товаров в потреблении.
18. Контроль качества товаров.
19. Основные требования к качеству товара.
20. Ассортиментный перечень.
21. Дефекты продовольственных товаров, виды, классификация.
22. Характеристика основных видов полимеров.

3.3 Собеседование

Тема 1. Пищевая продукция в части ее маркировки.

Примерный план и вопросы для обсуждения

1. Основные положения технического регламента
2. Требования к маркировке пищевой продукции
3. Требования к маркировке состава пищевой продукции
4. Требования к маркировке упаковочного материала для пищевой продукции

3.4 Доклады

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 на основе анализа массива научной и периодической литературы по выбранной теме.

Доклад оценивается по 5-балльной системе в рамках творческого рейтинга.

Рекомендуемая тематика докладов приведена в таблице 5.

Таблица 5

Темы докладов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств»

№ п/п	Темы докладов
1	Современное состояние отходов потребительской упаковки и пути их снижения
2	Способы хранения скоропортящейся продукции.

3	Условия хранения скоропортящейся продукции.
4	Особенности хранения продуктов функционального назначения.
5	Условия и способы хранения хлеба.
6	Классификация, условия и способы хранения кондитерских изделий.
7	Способы обеспечения пролонгированных сроков годности.
8	Условия хранения макаронных изделий.
9	Способы хранения продукции с сохранением максимальных вкусовых качеств.
10	Современные упаковочные материалы.

3.5 Практические занятия

Тематика практических и самостоятельных работ устанавливается в соответствии со структурой и содержанием дисциплины исходя из отведенных учебным планом 18 часов.

Количество вариантов заданий – 9.

Пример одной из практических работ:

ОЦЕНКА ОБРАЗЦОВ УПАКОВКИ В СООТВЕТСТВИИ С ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ

Цель работы. Получить практические навыки в анализе и динамической обработке данных полученных в результате исследований конкретного объекта.

Материалы для работы.

1. Образцы упаковки продовольственных товаров.

Задание: изучить и проанализировать требования, предъявляемые к упаковке. Научится быстро и объективно проводить оценку упаковки на соответствие ее, этим требованиям.

Методические указания: Необходимо провести балльную оценку с учетом и выявлением наиболее значимого для объекта исследования требования.

Для чего необходимо отобрать по 5 образцов товаров и оценить их, записывая полученные результаты в таблицу.

Оценка упаковки на соответствие требованиям

Требования	Объекты исследования				
	1	2	3	4	5
Социального назначения					
Функциональные					
Надежности: <ul style="list-style-type: none"> • ремонтпригодность • долговечность • взаимозаменяемость 					
Эстетические: <ul style="list-style-type: none"> • выразительность формы • рациональность формы • внешний дизайн, • четкость и совершенство исполнения всех элементов упаковки. 					

Эргономические:					
<ul style="list-style-type: none"> • гигиенические • антропометрические • физиологические • психофизиологические 					
Экологические					
Безопасности					

Воспользуйтесь такой шкалой оценок, при которой можно провести ранжирование показателей.

Сделать краткие выводы по работе и постройте график, отображающий наглядно, какой из перечисленных требований, получил наибольший балл, и объясните почему.

Практические работы выполняются в соответствии с методическими указаниями по выполнению практических заданий по дисциплине «Тара и упаковка для хлебобулочных и кондитерских изделий функционального назначения с пролонгированным сроком».

3.6 Промежуточная аттестация

Вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья – зачет.

Цель проведения зачета – проверка уровня усвоения знаний, полученных в ходе изучения дисциплины. Наличие билетов, практических (расчетных) заданий на зачете не предусмотрено.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Понятие «тара» и «упаковка». Значение тары и упаковки в народном хозяйстве.
2. Перечислите основные функции, предъявляемые к упаковочным материалам и таре?
3. В чем заключается требование социального назначения к упаковочным материалам и таре?
4. Экологические требования тары и материалов их отличие от требований безопасности и надежности?
5. В чем сущность эстетических требований предъявляемых к таре и материалам?
6. Перечислите основные свойства тары и упаковки и их классификационные признаки?
7. Унификация тары?
8. Стандартизация тары?
9. Классификационные признаки тары и упаковки?

10. Роль тары в логистике?
11. Современные тенденции в производстве упаковки для продовольственной группы товаров?
12. Современное состояние рынка упаковки для продовольственных товаров в настоящее время. Прогнозы?
13. Комбинированные материалы и тара для продовольственных товаров?
14. Законодательная и нормативная база по упаковке и таре для продовольственных товаров?
15. Основы психологического воздействия упаковки на потребителя?
16. Транспортная тара ее основные функции, виды, отличительные особенности, влияние на продвижение товара?
17. Потребительская тара ее отличительные особенности, функции, виды, влияние на продвижение товара?
18. Виды этикеток и их характеристика?
19. Дайте определение «маркировка»?
20. Какой Федеральный Закон регламентирует «предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей»?
21. Какими организациями осуществляется деятельность по стандартизации требований к маркировке?
22. С учетом чего разрабатываются требования к маркировке?
23. Какими законодательными документами в России установлены требования к маркировке?
24. Что характеризует ТР ТС 022/2011?
25. Перечислите сведения наносимые на маркировку?
26. Как необходимо наносить маркировку на этикетку?
27. Требования к маркировке в транспортной упаковке?
28. Требования к оформлению пищевой продукции?
29. Требования к указанию состава на маркировочных данных?
30. Требования к указанию количества на маркировке?
31. Требования к указанию даты изготовления на маркировке?
32. Требования к указанию места нахождения изготовителя на маркировочных данных?
33. Требования к указанию пищевой ценности на маркировке?
34. Требования к указанию об отличительных признаках на маркировке?
35. Требования к указанию компонентов с ГМО на маркировке?
36. Требования к способам доведения маркировки?
37. Чем обусловлены требования к этикеткам, какими нормативными документами?

- 38.Какая ответственность за не доведение информации до потребителя?
- 39.Перечислите функции маркировки?
- 40.Опишите структуру маркировки?
- 41.Назовите виды маркировки?
- 42.Что является носителем производственной маркировки? Дайте краткую характеристику каждого?
- 43.Что является носителем торговой маркировки? Дайте краткую характеристику каждого?
- 44.Современные способы выкладки продовольственных товаров?
- 45.Укупорочные средства их характеристика?
- 46.Особенности упаковывания продуктов функционального назначения?
- 47.Особенности и правила упаковывания продуктов с пролонгированными сроками годности
- 48.Особенности и правила упаковывания хлеба?
- 49.Особенности и правила упаковывания кондитерских изделий?
- 50.Современные упаковочные материалы для продовольственных товаров?

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 обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств» осуществляется через проведение входного, текущего, 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 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)»	
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 в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины.

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: основные понятия и классификацию полимеров, основные аспекты стандартизации тары и упаковки, свойства и особенности упаковки продовольственных товаров

умения: анализировать и считывать информацию с маркировочных данных, нанесенных на этикетку, знать основные признаки, характеризующие свойства упаковочных материалов

владение: навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации и навыками оценки качества упаковки и маркировки товаров; приемами контроля условий хранения, транспортирования и реализации товаров

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none">- знание материала (основные требования к упаковочным материалам и упаковкам, современное оборудование для фасовки и упаковывания пищевых продуктов), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;- умение (маркировать тару и упаковку; подбирать и эксплуатировать оборудование для фасовки и упаковывания пищевых продуктов), используя современные методы и показатели такой оценки;- успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных, документов, информации (навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации и навыками оценки качества упаковки и маркировки товаров; приемами контроля условий транспортирования и реализации товаров)
хорошо	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none">- знание материала, не допускает существенных неточностей;- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (владеть способами идентификация упаковочных материалов; методами расчета и подбора оборудования для фасовки и упаковывания пищевых продуктов; способами уничтожения и утилизации твердых бытовых отходов), используя современные методы и показатели такой оценки; в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных, документов, информации (навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации и навыками оценки качества упаковки и маркировки товаров; приемами контроля условий транспортирования и реализации товаров)-
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует:

	<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 (в соответствии с требованиями нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров оценивать качество упаковки и маркировки товаров), используя современные методы и показатели оценки (анализировать и считывать информацию с маркировочных данных, нанесенных на этикетку, знать основные признаки и характер горения полимеров для их идентификации); - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных, документов, информации (навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации и навыками оценки качества упаковки и маркировки товаров; приемами контроля условий транспортирования и реализации товаров)
<p>неудовлетворительно</p>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы (в соответствии с требованиями нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров оценивать качество упаковки и маркировки товаров), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - не владеет навыками чтения и оценки данных, документов, информации (навыками оценки качества упаковки и маркировки товаров; приемами контроля условий транспортирования и реализации товаров), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки доклада

При устном докладе обучающийся демонстрирует:

- **знание** основных требований к упаковочным материалам и упаковкам, современного оборудования для фасовки и упаковывания пищевых продуктов;
- **умение** маркировать тару и упаковку; подбирать и эксплуатировать оборудование для фасовки и упаковывания пищевых продуктов;
- **владение** способами идентификация упаковочных материалов; методами расчета и подбора оборудования для фасовки и упаковывания пищевых

продуктов; способами уничтожения и утилизации твердых бытовых отходов

Критерии оценки устного доклада

отлично	обучающийся демонстрирует: - полное и правильное раскрытие темы; оформление соответствует требованиям к написанию доклада.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - неполное раскрытие темы, допускаются неточности; оформление соответствует требованиям к написанию доклада.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - упрощенное изложение материала, допускаются ошибки и неточности.
неудовлетворительно	обучающийся: - не раскрыл тему, работу не оформил в соответствии с требованиями написания доклада.

4.2.3. Критерии оценки лабораторных и практических работ

При выполнении лабораторных и практических работ обучающийся демонстрирует:

знание основных требований к упаковочным материалам и упаковкам, современного оборудования для фасовки и упаковывания пищевых продуктов;

умение маркировать тару и упаковку; подбирать и эксплуатировать оборудование для фасовки и упаковывания пищевых продуктов;

владение способами идентификация упаковочных материалов; методами расчета и подбора оборудования для фасовки и упаковывания пищевых продуктов; способами уничтожения и утилизации твердых бытовых отходов

Критерии оценки выполнения лабораторных и практических работ

зачтено	обучающийся демонстрирует: - даны верные пояснения по всем заданиям практической работы, оформление соответствует рекомендациям преподавателя
не зачтено	обучающийся: - работу не выполнил, или не дал пояснения по заданиям, или оформил не в соответствии с рекомендациями преподавателя

Разработчик: профессор кафедры «Проектный менеджмент и внешнеэкономическая деятельность в АПК» Богатырев С.А.



(подпись)