

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:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**



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


УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 /Попова О.М./

«12»  2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
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	Технологии продуктов питания
Форма обучения	Очная
Ведущий преподаватель	профессор Карабаева М.Э.
Разработчик	профессор Карабаева М.Э.  (подпись)

Саратов 2021

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**



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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ /Попова О.М./

«___» _____ 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
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	Технологии продуктов питания
Форма обучения	Очная
Ведущий преподаватель	профессор Карабаева М.Э.
Разработчик	профессор Карабаева М.Э.

_____ (подпись)

Саратов 2021

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП.....	3
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	6
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	12
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования.....	23

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

В результате изучения дисциплины «Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» 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 17.07.2017 г. №669, формируют следующие компетенции:

- профессиональную: «способен обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка» (ПК-9), «способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья» (ПК-14).

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-9	способен обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК –9.2 участвует в разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	8	Лекции, практические занятия	Устный опрос, самостоятельная работа
ПК-14	способен пользоваться нормативными документами, определяю-	ПК-14.2 участвует в сборе исходных данных и разработке проектов пред-	8	Лекции, практические занятия	Доклад, круглый стол, устный опрос, самостоятельная

	щими требованиями при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	приятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья			работа
--	---	---	--	--	--------

Примечание:

Компетенция ПК-9 также формируется в ходе прохождения технологической практики, государственной итоговой аттестации и процессе подготовки выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-14 также формируется в ходе освоения дисциплины «Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий», а также в ходе прохождения преддипломной практики, государственной итоговой аттестации и процессе подготовки выпускной квалификационной работы.

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

Перечень оценочных средств

№	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
2	Письменный опрос	Продукт самостоятельной работы студента, позволяющая за короткое время проверить знания большого количества учащихся одновременно	Вопросы для проведения входного контроля
3	Практическая работа	Средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследуемых	Практические работы

		дование 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	
4	Устный опрос	Вид контроля, позволяющий оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки, обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя	Перечень вопросов для проведения рубежных контролей, зачета

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Проблемы качества продовольственных товаров в России	ПК-9.2, ПК-14.2	Письменный опрос
2	Изучение разных видов НД (ТУ, СТО, ГОСТ, ТР)	ПК-9.2	Письменный опрос
3	Изучение декларации о соответствии	ПК-9.2, ПК-14.2	Письменный опрос
4	Изучение НД на написание ТУ. ГОСТ 2.114-2016	ПК-9.2	Устный опрос
5	Методы оценки качества пищевых продуктов	ПК-9.2, ПК-14.2	Письменный опрос
6	Изучение действующей нормативной документации на хлебобулочные и кондитерские изделия.	ПК-9.2	Письменный опрос
7	Изучение действующей нормативной документации на макаронные изделия.	ПК-9.2	Устный опрос
8	Навыки разработки СТО на новую продукцию хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	ПК-9.2	Устный опрос
9	Навыки разработки СТО на новую продукцию хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	ПК-9.2	Устный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Разработка нормативной и технической документации при про-

изготовлении хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-9 8 семестр способен обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК –9.2 участвует в разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основополагающие характеристики разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах, требования к разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий), 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 (основополагающие характеристики разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах, требования к разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий), практики применения материала, исчерпывающе и последователь-

					но, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-14 8 семестр способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	ПК-14.2 участвует в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основополагающие характеристики разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах, особенности разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья), 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 (основополагающие характеристики разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах, особенности разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и

					логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
--	--	--	--	--	--

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

3.1 Входной контроль

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

Примерный перечень вопросов

1. Как влияет качество товара на его конкурентоспособность?
2. Что означает понятие сорт, качество продукции
3. Какова структура стандарта
4. Назовите категории и виды стандартов
5. Свойства и показатели качества товаров, их классификация
6. Значение стандартизации в повышении экономической эффективности деятельности предприятий.
7. Качество, как категория философии.
8. Общая классификация и характеристика углеводов.
9. Общая классификация и характеристика белков.
10. Общая классификация и характеристика жиров.
11. Общая классификация и характеристика ферментов.
12. Физические и физико-химические методы анализа.
13. Методы титрования.
14. Типы окислительно-восстановительных реакций.
15. Рефрактометрический анализ и его применение.
16. Колориметрический метод анализа. Общая характеристика метода.

3.2 Доклады

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

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

Рекомендуемая тематика устных докладов по дисциплине приведена в таблице 2.

Таблица 2

Темы устных докладов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

№ п/п	Темы докладов
1	Ответственность за нарушение требований технических регламентов
2	Роль экспертизы в техническом регулировании
3	Необходимость разработки и принятие Федерального закона РФ «О техническом регулировании»
4	Сфера применения Федерального закона РФ «О техническом регулировании»
5	Порядок сертификация во Франции, Германии, США, Японии и Китайской Народной Республике
6	Нормативные документы, обуславливающие безопасность и качество потребительских товаров.

3.3 Практические работы

Тематика тем практических работ устанавливается в соответствии со структурой и содержанием дисциплины «Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», приведенной в рабочей программе.

Перечень тем практических работ:

1. Проблемы качества продовольственных товаров в России
2. Изучение разных видов НД (ТУ, СТО, ГОСТ, ТР)
3. Изучение декларации о соответствии
4. Изучение НД написание ТУ. ГОСТ 2.114-2016
5. Методы оценки качества пищевых продуктов
6. Изучение действующей нормативной документации на хлебобулочные и кондитерские изделия.
7. Изучение действующей нормативной документации на макаронные изделия.

8. Навыки разработки СТО на новую продукцию хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств

9. Навыки разработки СТО на новую продукцию хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств

Практические работы проводятся в соответствии с Методическим указанием по выполнению практических работ по дисциплине «Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий».

3.4 Круглый стол

Круглый стол является средством текущего контроля и оценки знаний обучающихся. В процессе проведения круглого стола разбирается проблематика, предложенная к самостоятельному изучению с использованием учебной и научной литературы.

На занятии обучающиеся демонстрируют результаты самостоятельной работы в форме изложения, ответов на вопросы преподавателя и друг друга.

Задача студента – участие в обсуждении всех вопросов круглого стола.

Темы для проведения круглых столов:

Круглый стол № 1. Проблемы качества продовольственных товаров в России.

План мероприятий по подготовке и проведению «круглого стола»:

Подготовка и проведение «круглого стола» осуществляется в три этапа:

Первый этап: самостоятельная подготовка. На данном этапе обучающийся самостоятельно занимается поиском, сбором и обработкой материала по теме «круглого стола», подготовкой научного доклада и подготовкой к участию в научной дискуссии.

Второй этап: проведение «круглого стола». На данном этапе происходит чтение и обсуждение научных докладов, а также резюмирование основных итогов дискуссии.

Третий этап: подготовка материалов круглого стола к публикации. На данном этапе материалы круглого стола: тезисы докладов, вопросы, прозвучавшие в ходе дискуссии и ответы докладчиков, готовятся к публикации в сборники университета.

Регламент проведения «круглого стола»

Обозначение темы «круглого стола», его цели и основных задач – 3 минуты.

Поочерёдное выступление участников с научными докладами по теме «круглого стола» – 5-10 минут. Ответы на вопросы – не более 3-х минут на один вопрос.

Дискуссионное обсуждение докладов – не более 15-ти минут на обсуждение одного доклада. Подведение итогов «круглого стола» – 10 минут.

Примерный перечень вопросов для проведения круглого стола

1. Состояние рынка продовольственных товаров России можно рассматривать с различных позиций: с точки зрения потребителя, предпринимательской сферы и государства. С точки зрения потребителя, рынок продовольственных товаров, каким должен быть, дайте характеристику? С точки зрения предпринимательства и государства?
2. Назовите факторы, влияющие на формирование качества потребительских товаров в стране?
3. Анализ каждого из выделенных факторов.
4. Как можно решить проблему повышения качества продовольственных товаров?
5. Проблемы современного отечественного рынка продовольственных товаров с точки зрения потребителя.

3.5 Рубежный контроль

Цель проведения рубежного контроля: проверка уровня усвоения очередного раздела курса.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Каковы основные положения Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»?
2. Перечислите критерии, на основании которых пищевая продукция может быть отнесена к некачественной и опасной. Каков порядок действия в отношении такой продукции?
3. Цель декларирования соответствия
4. Основные инструменты технического регулирования
5. Сущность стандартизации
6. Цели стандартизации
7. Этапы развития стандартизации
8. Органы и службы стандартизации в РФ 41.
9. Законы РФ обеспечивающие правовые законы стандартизации
10. Стандарты используемые на территории РФ
11. Виды национальных стандартов
12. Основные принципы стандартизации
13. Правила разработки и утверждения национальных стандартов
14. Характеристика международного сотрудничества в области стандартизации
15. Что такое ИСО и МЕК? Когда они были созданы и виды деятельности эти-х организаций?

16. Необходимость разработки и принятие Федерального закона РФ «О техническом регулировании»
17. Сфера применения Федерального закона РФ «О техническом регулировании»
18. Методы стандартизации
19. Понятие «техническое регулирование»
20. Основные принципы технического регулирования
21. Что такое технический регламент?
22. Цели принятия технических регламентов
23. Содержание технических регламентов
24. Определение сертификации
25. Система сертификации и схемы сертификации
26. Цели подтверждения соответствия
27. Основные принципы, методы и формы подтверждения соответствия
28. Случаи добровольного подтверждения соответствия
29. Какие пищевые продукты должны быть декларированы?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Стандартизация продовольственных товаров. Виды и категории стандартов. Структура и построение
2. Маркировка продовольственных товаров. Способы нанесения. Обязательные реквизиты маркировки. Требования к маркировке

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Дайте определение пищевым добавкам и укажите их назначение в технологии производства продуктов питания. В чем состоит их принципиальное отличие от биологически активных добавок к пище?
2. Могут ли пищевые добавки представлять опасность для здоровья человека?
3. Методы оценки качества сырья и продукции кондитерского производства?
4. Методы оценки качества сырья и продукции хлебопекарного производства?
5. Методы оценки качества сырья и продукции макаронного производства?
6. Факторы, определяющие качество продуктов питания?
7. Основные признаки качества продовольствия?
8. Какими документами регламентируется применение пищевых добавок?
9. Охарактеризуйте процедуру проведения санитарно-гигиенической экспертизы пищевых добавок.
10. Как разделена ответственность между государством и производителем?
11. Что понимается под государственным контролем (надзором)?

12. Какие решения могут вынести при обнаружении несоответствия обязательным требованиям ТР?
13. В чем отличия и сходства в СТО и ТУ?
14. Назовите основные требования к написанию СТО?
15. Какими техническими регламентами Вы будете пользоваться при написании ТУ или СТО?
16. Охарактеризуйте структуру нормативного документа
17. Виды нормативных документов
18. Какая продукция будет считаться новой, как вы понимаете? Почему на нее необходимо разрабатывать НД?
19. Чем отличается ГОСТ от ГОСТ Р?
20. В чем отличие ГОСТ от ТУ?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением
2. Безопасность технологических процессов в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производствах

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.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Дайте определение пищевым добавкам и укажите их назначение в технологии производства продуктов питания. В чем состоит их принципиальное отличие от биологически активных добавок к пище?
2. Могут ли пищевые добавки представлять опасность для здоровья человека?
3. Методы оценки качества сырья и продукции кондитерского производства?
4. Методы оценки качества сырья и продукции хлебопекарного производства?
5. Методы оценки качества сырья и продукции макаронного производства?
6. Факторы, определяющие качество продуктов питания?
7. Основные признаки качества продовольствия?
8. Какими документами регламентируется применение пищевых добавок?

9. Охарактеризуйте процедуру проведения санитарно-гигиенической экспертизы пищевых добавок.
10. Как разделена ответственность между государством и производителем?
11. Что понимается под государственным контролем (надзором)?
12. Какие решения могут вынести при обнаружении несоответствия обязательным требованиям ТР?
13. В чем отличия и сходства в СТО и ТУ?
14. Назовите основные требования к написанию СТО?
15. Какими техническими регламентами Вы будете пользоваться при написании ТУ или СТО?
16. Охарактеризуйте структуру нормативного документа
17. Виды нормативных документов
18. Какая продукция будет считаться новой, как вы понимаете? Почему на нее необходимо разрабатывать НД?
19. Чем отличается ГОСТ от ГОСТ Р?
20. В чем отличие ГОСТ от ТУ?
21. Каковы основные положения Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»?
22. Перечислите критерии, на основании которых пищевая продукция может быть отнесена к некачественной и опасной. Каков порядок действия в отношении такой продукции?
23. Цель декларирования соответствия
24. Основные инструменты технического регулирования
25. Сущность стандартизации
26. Цели стандартизации
27. Этапы развития стандартизации
28. Органы и службы стандартизации в РФ 41.
29. Законы РФ обеспечивающие правовые законы стандартизации
30. Стандарты используемые на территории РФ
31. Виды национальных стандартов
32. Основные принципы стандартизации
33. Правила разработки и утверждения национальных стандартов
34. Характеристика международного сотрудничества в области стандартизации
35. Что такое ИСО и МЕК? Когда они были созданы и виды деятельности эти-х организаций?
36. Необходимость разработки и принятие Федерального закона РФ «О техническом регулировании»
37. Сфера применения Федерального закона РФ «О техническом регулировании»
38. Методы стандартизации
39. Понятие «техническое регулирование»
40. Основные принципы технического регулирования
41. Что такое технический регламент?

- 42. Цели принятия технических регламентов
- 43. Содержание технических регламентов
- 44. Определение сертификации
- 45. Система сертификации и схемы сертификации
- 46. Цели подтверждения соответствия
- 47. Основные принципы, методы и формы подтверждения соответствия
- 48. Случаи добровольного подтверждения соответствия
- 49. Какие пищевые продукты должны быть декларированы?

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 «Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

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

4.2 Критерии оценки 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

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 (модуля)

4.2.1 Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: указываются в соответствии с п.2

умения: указываются в соответствии с п.2

владение навыками: *указываются в соответствии с п.2*

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-9 8 семестр способен обеспечить качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК –9.2 участвует в разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основополагающие характеристики разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах, требования к разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий), 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 (основополагающие характеристики разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах, требования к разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично из-

					лагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-14 8 семестр способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по	ПК-14.2 участвует в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основополагающие характеристики разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах,	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 (основополагающие характеристики разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и мака-

выпуску продуктов питания из растительного сырья		особенности разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки			ронном производства, особенности разработки проектов предприятий по выпуску 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
--	--	---	--	--	--

Критерии оценки

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучающийся демонстрирует знание материала (основополагающие характеристики разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах, требования к разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; особенности разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья - сформированное умение осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, разрабатывать нормативную и техническую документацию на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий - успешное и системное владение навыками разработки норма-
----------------	---

	<p>тивной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p>
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей об основополагающие характеристики разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение применять знания основополагающие характеристики разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владения навыками пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение применять знания основополагающие характеристики разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах, требования к разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий - в целом успешное, но не системное владение навыками пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (действующие нормативно правовые акты (законы, технические регламенты, ГОСТы) на хлебобулочную, кондитерскую и макаронную продукцию и их производство), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; не может организовать эффективную систему контроля качества сырья и готовой продукции на основе требований, обусловленных специальной документацией); - не умеет применять знания действующие нормативно правовые акты (законы, технические регламенты, ГОСТы) на хлебобулочную, кондитерскую и макаронную продукцию и их производство), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; не может организовать эффективную систему контроля качества сырья и готовой продукции на основе требований, обусловленных специальной документацией) - не владеет навыками разработки нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и

	макаронных изделий; разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
--	---

4.2.2 Критерии оценки доклада

При написании доклада обучающийся демонстрирует:

знания: обучающийся демонстрирует знание материала (основополагающие характеристики разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах, требования к разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; материала (может разработать проект предприятия по выпуску 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;

умения: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, разрабатывать нормативную и техническую документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий

владение навыками: навыками разработки нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

Критерии оценки доклада

отлично	обучающийся демонстрирует: - полное и разностороннее рассмотрение вопросов темы доклада; работа выполнена в срок, оформление, структура и стиль работы образцовые; работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы; правильные ответы на все вопросы при защите доклада.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - рассмотрение всех вопросов темы доклада с незначительными замечаниями; работа выполнена в срок, в оформлении, структуре и стиле работы нет грубых ошибок; работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы; дал правильные ответы на все вопросы с помощью преподавателя при защите работы.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - вопросы темы доклада рассмотрены с незначительными замечаниями; работа выполнена с нарушением графика, в оформлении, структуре и стиле работы есть недостатки; работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения; дал ответы не на все вопросы при защите работы.
неудовлетворительно	обучающийся: - не полностью или неправильно рассмотрел тему доклада; отсутствуют

или сделаны неправильные выводы и обобщения; оформление работы не соответствует требованиям; нет ответов на вопросы при защите работы.
--

4.2.3 Критерии оценки практических работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: обучающийся демонстрирует знание материала (основополагающие характеристики разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах, требования к разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; материала (может разработать проект предприятия по выпуску 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;

умения: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, разрабатывать нормативную и техническую документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий

владение навыками: навыками разработки нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

Критерии оценки выполнения практических работ

отлично	обучающийся демонстрирует: - выполнение всех заданий практических работ, четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - выполнение всех заданий практических работ, ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - выполнение всех заданий практических работ с замечаниями, ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
неудовлетворительно	обучающийся: - не выполнил или выполнил неправильно задания практических работ; ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на конкретные вопросы.

Разработчик: профессор кафедры «Технологии продуктов питания» Карабаева М.Э.

