

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 01.10.2024 16:05:27  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

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

**УТВЕРЖДАЮ**

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ РЫНКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.04.02 Продукты питания из растительного сырья</b>
Направленность (профиль)	<b>Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Магистр</b>
Нормативный срок обучения	<b>2 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>
Кафедра-разработчик	<b>Технологии продуктов питания</b>
Ведущий преподаватель	<b>Буховец В.А., доцент</b>

Разработчик: доцент Буховец В.А. *В.А. Буховец*  
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, характеризующие этапы их формирования.	15

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

В результате изучения дисциплины «Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия функционального назначения с пролонгированным сроком 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Образования в Российской Федерации (с изменениями и дополнениями от: 7 мая, 7 июня, 2, 23 июля, 2013 г., 3 февраля, 5, 27 мая, 4, 28 июня, 21 июля, 31 декабря 2014 г., 6 апреля, 2 мая, 29 июня, 13 июля, 14, 29 июня, 13 июля, 14, 29, 30 декабря 2015 г., 2 марта, 2 июня 2016г.);

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

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения».

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (3 семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				

ОПК -2	Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	ОПК - 2.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	3	Лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты
ОПК -4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-4.1 Использует математические методы конструирования продуктов питания из растительного сырья и оптимизации технологических процессов их производства ОПК-4.2 Применяет знания о современных достижениях науки, техники и технологий для проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания	3	Лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты

ПК-4	Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	ПК-4.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	3	Лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты
------	--	---	---	---------------------	--

Компетенция ОПК-2-также формируется в ходе освоения дисциплин: «ХАССП-система управления безопасностью пищевых продуктов», «Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности», «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения», «Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания», «Государственные программы в области здорового питания», «Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом», «Математическое моделирование и анализ данных», «Современные системы измерения параметров технологических процессов производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» Технологическая практика, преддипломная практика, Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Компетенция ОПК-4-также формируется в ходе освоения дисциплин, а также в ходе прохождения практик: Математическое моделирование и анализ данных», «Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом», «Математическое моделирование и анализ данных», «Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности», «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения», «Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания», «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания», «Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания», «Современные физико-химические методы исследования растительного сырья и продуктов питания», «Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий», Производственная практика: НИР, Технологическая практика, Преддипломная практика, Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Компетенция ПК-4-также формируется в ходе освоения дисциплин, а также в ходе прохождения практик: «Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности», «Методология науки о питании», «Государственные программы в области здорового питания», «Научные аспекты в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания», «Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом», «Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности», «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения», «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания», «Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания», «Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания», «Современные физико-химические методы исследования растительного сырья и продуктов питания», «Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий», «Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения», «Технология сбивных хлебобулочных изделий», «Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности», «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения», «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания», «Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания», «Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания», Технологическая практика, Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

**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	устный отчет по лабораторным работам	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, полученных результатов с теоретическими концепциями,	1

		осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	2
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	3

### **Программа оценивания контролируемой дисциплины**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	аллергические заболевания	ОПК-2, ОПК-4, ПК-4	устный опрос, лабораторная работа
2	иододефицитное состояние	ОПК-2, ОПК-4, ПК-4	устный опрос, лабораторная работа
3	сахарный диабет.	ОПК-2, ОПК-4, ПК-4	устный опрос, лабораторная работа
4	сердечно-сосудистые заболевания	ОПК-2, ОПК-4, ПК-4	устный опрос, лабораторная работа
5	геродиетическое питание	ОПК-2, ОПК-4, ПК-4	устный опрос, лабораторная работа

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» 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
ОПК-2 Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач	ОПК - 2.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий



дственных задач в отрасли					
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-4.1 Использует математические методы конструирования продуктов питания из растительного сырья и оптимизации технологических процессов их производства ОПК-4.2 Применяет знания о современных достижениях науки, техники и технологий для проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах разработки 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 видеоизменении заданий

ПК-1 Способе н использ овать знания новейш их достиже ний техники и техноло гии в своей произво дственн о- техноло гическо й деятель ности	ПК-4.1 Использует знания новейших достижени й техники и технологии в своей производст венно- технологич еской деятельнос ти	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствовани ю технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках , нарушает логическую последователь ность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенны х неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствов анию технологическ их процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последователь но, 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**

##### **Примерный перечень вопросов**

1. Дайте определение понятия «Пищевые вещества».
2. Дайте определение понятия «Химический состав пищевых веществ» и их переваривание.
3. Дайте определение понятия «Пищеварение» и его составляющие процессы.

4. Дайте определение понятия «Виды пищеварения».
5. Дайте определение понятия «Обмен веществ».
6. Дайте определение понятия «Пищеварительные расстройства» и методы его определения.

### **3.2.Лабораторные работы**

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

Перечень тем лабораторных работ:

1. Лабораторная работа по анализу сырья для изделий при аллергических заболеваниях.
2. Моделирование рецептур при аллергических заболеваниях.
3. Лабораторная выпечка изделий при аллергических заболеваниях.
4. Органолептический и физико-химический анализ хлебобулочных изделий при аллергических заболеваниях.
5. Лабораторная работа по анализу сырья для изделий при иододефицитном состоянии.
6. Моделирование рецептур при иододефицитном состоянии.
7. Лабораторная выпечка изделий при иододефицитном состоянии.
8. Органолептический и физико-химический анализ хлебобулочных изделий при иододефицитном состоянии.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с методическими указаниями по выполнению практических работ по дисциплине «Специальные технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

### **Тестовые задания**

По дисциплине «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

#### **Письменное тестирование.**

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

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

Вариант тестовых заданий:

1. Белки состоят из...

- а) Углерода, водорода, кислот и азота;
- б) Жиров, углеводов, азота;
- в) Витаминов, кислот, углеводов;
- г) Все ответы верны.

2. Нормы потребления белка в сутки-это:

- а) 300-500гр. на 1 кг массы;
- б) 1,2-1,6 гр. на 1 кг массы;
- в) 0,6-0,46гр. На 1 кг массы;
- г) От 5 до 8,5 гр на 1 кг массы.

3. Самое большое количество витамина С содержится в:

- а) Морепродуктах;
- б) Фруктах;
- в) В мясе;
- г) В сухом шиповнике.

4. Физиологический процесс происходящий в организме при участии микроорганизмов:

- а) Распад белков;
- б) Пищеварение;
- в) Инфекция;
- г) Пищевое отравление.

5. Укажите три основных стадии развития глистов:

- а) Личинка, червь, животное;
- б) Яйцо, птенец, червь;
- в) Яйца, личинка, взрослый червь;
- г) Яйцо, личинка, кокон.

6. При употреблении пищи содержащей ядовитые вещества возникают:

- а) Пищевые инфекции;
- б) Пищеварение;
- в) Пищевое отравление;
- г) Глистное заболевание.

7. Составная часть гемоглобина крови, переносящего кислород к клеткам и тканям:

- а) Витамины;
- б) Жиры;

- в) Вода;
- г) Железо.

8. Вещество регулирующее деятельность щитовидной железы в организме человека это:...

- а) Фосфор;
- б) Кальций;
- в) Хлор;
- г) Йод.

9. Живые организмы распространены в почве, в воздухе, и воде:

- а) Микробы;
- б) Кислород;
- в) Глисты;
- г) Дрожжи.

10. При нехватке каких веществ в организме возникает, снижение активности, и работоспособности, авитаминоз:

- а) Жиры;
- б) Белки;
- в) Углеводы;
- г) Витамины.

### **3.4. Промежуточная аттестация**

Контроль за освоением дисциплины «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2016, протокол №7.

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

Тематика вопросов, выносимых на экзамен

1. Современное состояние специальных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
2. Перспективы дальнейшего развития производства специальных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
3. Роль питания в развитии человеческого организма.

4. Принципы специального питания.
5. Потребности человека в пищевых веществах и энергии.
6. Питание и заболеваемость.
7. Особенности питания при ожирении.
8. Особенности питания при сахарном диабете.
9. Особенности питания при сердечно-сосудистых заболеваниях.
10. Особенности питания при аллергических заболеваниях.
11. Особенности питания при заболеваниях органов пищеварения.
12. Особенности питания при онкологических заболеваниях.
13. Особенности питания при йододефицитном состоянии.
14. Особенности питания при железодефицитном состоянии.
15. Питание спортсменов.
16. Питание беременных и кормящих.
17. Функциональное питание.
18. Лечебно-профилактические продукты.
19. Лечебные продукты.
20. Профилактическое питание.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**Саратовский государственный аграрный университет имени  
Н.И. Вавилова**

Кафедра «Технологии продуктов питания»

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

по дисциплине «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка  
специализированного питания»

1. Особенности питания при ожирении.
2. Профилактическое питание.
3. Постройте технологическую схему производства печенья  
диабетического.

Зав. кафедрой ТПП, профессор

«29» августа 2019г.

О.М. Попова

**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 «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» 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 достижений компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6.

Описание шкалы оценивания достижений компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Уровень освоения компетенций	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 (отлично)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе.
«пороговый»	«удовлетво	«зачтено»	«зачтено	Обучающийся обнаружил знания

	«хорошо»		(отлично)»	основного материала в объеме, необходимого 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 выполнения 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.

#### 4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** технологий производства изделий, оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий;

**умения:** рассчитывать рецептуры для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, выход изделий, пищевую ценность продукта;

**владение навыками:** проведения типовых технологических расчетов технологических приборов и оборудования, основными методами измерений, обработки результатов и оценки погрешностей измерений.

#### Критерии оценки

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: - знание материала (точность производства; оборудование; последовательность технологических операций, об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения, о способах производства продуктов питания из растительного сырья, о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания
----------------	--



	<p>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 оборудование), используя</li> </ul>

	<p>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 выполнения тестовых заданий

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:

**знания:** лекционного и материала лабораторных и практических занятий.

#### Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	<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>
хорошо	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хорошие знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 74% до 85% от максимального количества;</li> </ul>
удовлетворительно	<p>Обучающийся демонстрирует:</p>

	- посредственные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 60% до 73% от максимального количества;
неудовлетворительно	Обучающийся демонстрирует: - не прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет менее 60% от максимального количества.

#### 4.2.3. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

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


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

**владение навыками:** по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на санитарные требования и гигиенические нормы технологического процесса, и качество готовой продукции.

#### Критерии оценки выполнения лабораторных работ

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

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.

  
\_\_\_\_\_ подпись