

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

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**




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

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

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА 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
Форма обучения	Очная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Буховец В.А., доцент

Разработчик: доцент Буховец В.А.  _____
подпись

Саратов 2021

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	4
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	6
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования.	18

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

В результате изучения дисциплины «Технологические добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий специальности 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании 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 «Технологические добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (6 семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
ПК-5	Способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических	ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	6	Лекции/лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты

	дисциплин				
--	-----------	--	--	--	--

Компетенция ПК-5-также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий», «Технология макаронных изделий», «Технология сахаристых кондитерских изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Общая технология отрасли», «Технология производства муки», «Технология производства хлебобулочных изделий», «Структура пищевых систем», «Технология производства пищевых дрожжей», «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств», «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах», «Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения», «Технология хлебобулочных изделий длительного хранения», «Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения», а также в ходе прохождения Преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

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, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов,	1

		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	Изучение кодификации пищевых добавок в России и за рубежом. Особенности сертификации добавок и продукции, изготовленной с их использованием.	ПК-5	устный опрос, лабораторная работа
2	Ассортимент технологических пищевых добавок и улучшителей. Их классификация. Безопасность пищевых добавок. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов.	ПК-5	устный опрос, лабораторная работа

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технологические добавки хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-5, 6 семестр	ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

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

3.1 Лабораторная работа

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

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

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

Перечень тем лабораторных работ:

1. Определение прочности студня (агарового, агароидного, желатинового, желирующего крахмала, мармеладной массы)
2. Методы контроля содержания сорбиновой кислоты в кондитерских изделиях.
3. Определение качества хлебобулочных изделий, в состав которых входят технологические улучшители.
4. Определение качества хлебобулочных изделий, в состав которых входят технологические улучшители.
5. Органолептическая оценка натуральных ароматизаторов (пряностей, солода)
6. Оценка качества сахарозаменителей и подсластителей.

3.2 Текущий контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Пищевые добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий».

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Роль технологических добавок при производстве пищевых продуктов из растительного сырья.
2. Ассортимент технологических пищевых добавок и улучшителей.
3. Классификация технологических пищевых добавок и улучшителей.
4. Основные критерии безопасности пищевых добавок.
5. Мутагенные свойства пищевых добавок.
6. Антимутагенные свойства пищевых добавок.
7. Кодификация пищевых добавок в России и за рубежом.

8. Информация этикетки пищевых продуктов об использовании в их составе пищевых добавок.
9. Общие сведения и применение красителей, стабилизаторов окраски и отбеливателей.
10. Общие сведения о пищевых ароматизаторах, выбор добавки, придающей вкус и цвет.
11. Свойства и применение усилителей вкуса и аромата.
12. Применение подкислителей.
13. Применение подсластителей и сахарозаменителей.
14. Общие сведения об эмульгаторах, их применение.
15. Общие сведения о загустителях и гелеобразователях.
16. Товарные формы и применение загустителей и гелеобразователей.
17. Определение прочности студня (агарового, агароидного, желатинового, желирующего крахмала, мармеладной массы).
18. Общие сведения и применение консервантов.
19. Общие сведения и применение антиокислителей.
20. Влагоудерживающие и антислеживающие агенты, пленкообразователи.
21. Особенности сертификации добавок и продукции, изготовленной с их использованием.
22. Регуляторы кислотности, разрыхлители, разделители. Их характеристика, применение и хранение.
23. Определение активности воды.
24. Свойства пищевых волокон.
25. Систематика пищевых волокон.
26. Использование концентрата пищевых волокон целлюлозы в хлебопечении.
27. Основные химические термины для технолога пищевой промышленности.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Совершенствование процедур контроля качества пищевых добавок.
2. Европейская система кодификации пищевых добавок и улучшителей как средство информирования потребителей.
3. Метаболизм пищевых добавок.
4. Особенности химического строения природных и синтетических пищевых добавок.
5. Поведение эмульгаторов в пищевых продуктах разного состава.
6. Экспериментальное определение качества и безопасности пищевых добавок и улучшителей.

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Методы контроля содержания сорбиновой кислоты в кондитерских изделиях.

2. Определение качества хлебобулочных изделий, в состав которых входят технологические улучшители.
3. Гигиенические принципы и санитарные правила по применению пищевых добавок.
4. Органолептическая оценка натуральных ароматизаторов (пряностей, солода).
5. Особенности упаковки и маркировки пищевых добавок и улучшителей.
6. Хранение пищевых добавок и улучшителей: условия, сроки и способы.
7. Процессы при хранении пищевых добавок и улучшителей, виды потерь.
8. Транспортирование пищевых добавок и улучшителей, условия и сроки.
9. Оценка качества сахарозаменителей и подсластителей.
10. Применение ферментов в пищевых технологиях.
11. Номенклатура ферментов.
12. Определение качества кондитерских изделий, в состав которых входят технологические улучшители.
13. Способы получения пищевых добавок.
14. Причины отрицательного восприятия ПД зарубежными и отечественными потребителями.
15. Определение качества макаронных изделий, в состав которых входят технологические улучшители.
16. Определение оптимальной концентрации пищевых добавок.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Особенности применения пищевых добавок в производстве различных видов сахарных кондитерских изделий (Шоколад, шоколадные изделия. Карамель. Конфетные массы и начинки. Драже. Халва. Ирис. Мармелад. Пастила).
2. Особенности применения пищевых добавок в производстве различных видов мучных кондитерских изделий (Печенье. Крекеры. Галеты. Пряничные изделия. Вафли. Кексы. Бисквитные рулеты. Выпеченные полуфабрикаты).
3. Особенности применения пищевых добавок и улучшителей в производстве различных видов макаронных изделий.
4. Особенности применения пищевых добавок и улучшителей в хлебопечении.

Анализ готовой продукции из торговой сети на предмет выявления искусственных эмульгаторов и пищевых добавок без символа Е.

3.3. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Технологические улучшители хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» 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 28.08.2017, протокол №1.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Роль технологических добавок и улучшителей при производстве пищевых продуктов из растительного сырья.
2. Ассортимент технологических пищевых добавок и улучшителей.
3. Классификация технологических пищевых добавок и улучшителей.
4. Основные критерии безопасности пищевых добавок.
5. Мутагенные свойства пищевых добавок.
6. Антимутагенные свойства пищевых добавок.
7. Кодификация пищевых добавок в России и за рубежом.
8. Информация этикетки пищевых продуктов об использовании в их составе пищевых добавок.
9. Общие сведения и применение красителей, стабилизаторов окраски и отбеливателей.
10. Общие сведения о пищевых ароматизаторах, выбор добавки, придающей вкус и цвет.
11. Свойства и применение усилителей вкуса и аромата.
12. Применение подкислителей.
13. Применение подсластителей и сахарозаменителей.
14. Общие сведения об эмульгаторах, их применение.
15. Общие сведения о загустителях и гелеобразователях.
16. Товарные формы и применение загустителей и гелеобразователей.
17. Определение прочности студня (агарового, агароидного, желатинового, желирующего крахмала, мармеладной массы).
18. Общие сведения и применение консервантов.
19. Общие сведения и применение антиокислителей.
20. Влагодерживающие и антислеживающие агенты, пленкообразователи.
21. Особенности сертификации добавок и продукции, изготовленной с их использованием.
22. Регуляторы кислотности, разрыхлители, разделители. Их характеристика, применение и хранение.
23. Определение активности воды.
24. Свойства пищевых волокон.
25. Систематика пищевых волокон.
26. Использование концентрата пищевых волокон целлюлозы в хлебопечении.
27. Основные химические термины для технолога пищевой промышленности.
28. Методы контроля содержания сорбиновой кислоты в кондитерских изделиях.
29. Определение качества хлебобулочных изделий, в состав которых входят технологические улучшители.

30. Гигиенические принципы и санитарные правила по применению пищевых добавок.
31. Органолептическая оценка натуральных ароматизаторов (пряностей, солода).
32. Особенности упаковки и маркировки пищевых добавок и улучшителей.
33. Хранение пищевых добавок и улучшителей: условия, сроки и способы.
34. Процессы при хранении пищевых добавок и улучшителей, виды потерь.
35. Транспортирование пищевых добавок и улучшителей, условия и сроки.
36. Оценка качества сахарозаменителей и подсластителей.
37. Применение ферментов в пищевых технологиях.
38. Номенклатура ферментов.
39. Определение качества кондитерских изделий, в состав которых входят технологические улучшители.
40. Способы получения пищевых добавок.
41. Причины отрицательного восприятия ПД зарубежными и отечественными потребителями.
42. Определение качества макаронных изделий, в состав которых входят технологические улучшители.
43. Определение оптимальной концентрации пищевых добавок.

3.4. Тестовые задания

По дисциплине «Пищевые добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

Письменное тестирование.

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

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

Вариант тестовых заданий:

1. что такое глутамат натрия:
 - а) подсластитель
 - б) усилитель вкуса
 - в) усилитель аромата
2. Какие красители относятся к синтетическим:
 - а) индигокармин
 - б) паприка

в) тартразин

3. Какие красители являются натуральными:

куркумин

сахарный колер

амарант

4. Какие пищевые добавки можно приобрести в розничной торговле:

а) формальдегид

б) ванилин

в) сахарин

5. К какой группе относятся вещества, увеличивающие вязкость пищевых продуктов:

а) антиокислители

б) наполнители

в) загустители

6. Пищевая добавка, не являющаяся антибиотиком:

а) биотин

б) биомицин;

в) аллилизотиоцианат

7. Какие витамины выполняют роль антиоксидантов:

а) РР

б) А

в) С

8. Какой вид капусты отличается наибольшим содержанием витамина С:

а) белокочанная;

б) краснокочанная;

в) кольраби

9. Что такое сорбит:

а) ароматизатор

б) подсластитель

в) консервант

10. Агар-агар получают из:

а) яблок

б) морских водорослей

в) сычуга телят

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 «Технологические добавки для

производства 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 5.

Таблица 5

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, может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций

умения: применять в проекте новые технологии и оборудование

владение навыками: навыками работы с каталогами и схемами

Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций, об организации технологического процесса производства)
----------------	--

	<p>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 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"> - 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; - 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).
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - 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; - 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)
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

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

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестового задания к контролю остаточных знаний

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций;

умения: систематизировать, обобщать теоретические и практические знания;

владение навыками: самостоятельной работы при решении тестовых заданий.

Критерии оценки тестового задания

отлично	обучающийся демонстрирует: - прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 86% до 100% от максимального количества;
хорошо	обучающийся демонстрирует: - хорошие знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 74% до 85% от максимального количества;
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - 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.

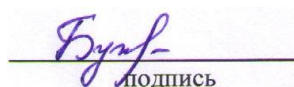
умения: правильно пользоваться простейшими измерительными и нагревательными приборами

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

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
неудовлетворительно	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