

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
О.М. Попова
/Попова О.М./
« 18 » 05, 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ
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(и): 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..... 8
- 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 19
- 4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования. 24

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

В результате изучения дисциплины «Общая технология отрасли» 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 «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 «Общая технология отрасли»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (2,3 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 дисциплин	ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	2,3	Лекции/лабораторные/практические работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты

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, практическим 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, оценивание применимости полученных результатов на практике	1
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и	2

		рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
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 классификации хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Особенности применяемого сырья, технологическое значение. Введение в технологию хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	ПК-5	устный опрос, лабораторная, практическая работа

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Общая технология отрасли» 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 2,3 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 «Общая технология отрасли» 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. Анализ органолептических и физико-химических показателей качества муки.
2. Анализ органолептических и физико-химических показателей качества муки.
3. Анализ органолептических и физико-химических показателей качества прессованных дрожжей
4. Анализ органолептических и физико-химических показателей качества прессованных дрожжей
5. Приготовление хлеба из пшеничной муки высшего сорта ускоренным методом.
6. Приготовление хлеба из пшеничной муки высшего сорта ускоренным методом.
7. Приготовление хлеба из ржаной муки ускоренным методом
8. Приготовление хлеба из ржаной муки ускоренным методом

3.2 Текущий контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Общая технология отрасли».

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Роль пищевой промышленности в удовлетворении потребительского спроса населения.
2. Современное состояние и основные пути развития пищевой промышленности.
3. Производственный процесс. Основное и вспомогательное производство.
4. Технологический процесс и его составные.
5. Какова характеристика идеального потока.
6. Какова характеристика поточной линии.
7. Дайте определение рецептуре изделия. Какова ее роль в производстве.
8. Пшеничная мука как сырье для пищевых производств.
9. Ржаная мука как сырье для пищевых производств.
10. Разрыхлители, используемые в пищевой промышленности, БАДы.
11. Молочные продукты, жиры.
12. Сахаросодержащие продукты, соль.
13. Студнеобразователи, плодоягодные продукты.
14. Пряности и ароматизаторы используемые в пищевой промышленности.
15. Орехи, крахмал, солод.

16. Яйца и яичные продукты.
17. Классификация хлебобулочных изделий.
18. Производство пшеничных хлебобулочных изделий.
19. В чем отличие опарного способа от безопарного.
20. Производство ржаных хлебобулочных изделий.
21. Простые и улучшенные сорта хлебобулочных изделий.
22. Производство ржано-пшеничного хлеба

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Виды печенья.
2. Технология производства сахарного печенья.
3. Технология производства затяжного печенья.
4. Технология производства крекеров.

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Занимаемое место макаронных изделий в жизни человека.
2. Занимаемое место макаронных изделий на рынке Саратова.
3. Типы макаронных изделий.
4. Подтипы макаронных изделий.
5. Виды макаронных изделий.
6. Группы макаронных изделий.
7. Сорта макаронных изделий.
8. Технологическая схема приготовления макаронных изделий.
9. Отбраковка, упаковка и хранение макаронной продукции.
10. Занимаемое место кондитерских изделий в жизни человека.
11. Шоколад - первая группа кондитерских изделий и ее подгруппы.
12. Какао-вторая группа кондитерских изделий и ее подгруппы.
13. Сахаристые кондитерские изделия - третья группа кондитерских изделий и ее подгруппы.
14. Мучные кондитерские изделия - четвертая группа и ее подгруппы.
15. Получение карамельной массы.
16. Подготовка к формированию карамельной массы.
17. Виды начинок.
18. Приготовление начинок.
19. Формование и охлаждение карамельной массы.
20. Отделка, закрутка, расфасовка и упаковка карамели.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Технология производства зефира.
2. Технология производства пастилы.
3. Технология производства халвы.
4. Технология производства мармелада.
5. Технология производства жевательной резинки.

3.3. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Общая технология отрасли» 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 пищевой промышленности в удовлетворении потребительского спроса населения.
2. Современное состояние и основные пути развития пищевой промышленности.
3. Производственный процесс. Основное и вспомогательное производство.
4. Технологический процесс и его составные.
5. Какова характеристика идеального потока.
6. Какова характеристика поточной линии.
7. Дайте определение рецептуре изделия. Какова ее роль в производстве.
8. Пшеничная мука как сырье для пищевых производств.
9. Ржаная мука как сырье для пищевых производств.
10. Разрыхлители, используемые в пищевой промышленности, БАДы.
11. Молочные продукты, жиры.
12. Сахаросодержащие продукты, соль.
13. Студнеобразователи, плодовоягодные продукты.
14. Пряности и ароматизаторы используемые в пищевой промышленности
15. Орехи, крахмал, солод.
16. Яйца и яичные продукты.
17. Классификация хлебобулочных изделий
18. Производство пшеничных,хлебобулочных изделий.
19. В чем отличие опарного и безопарного способа
20. Производство ржанных хлебобулочных изделий.
21. Простые и улучшенные сорта хлебобулочных ихделий.
22. Производство ржано-пшеничного хлеба
23. Занимаемое место макаронных изделий в жизни человека
24. Занимаемое место макаронных изделий на рынках Саратова
25. Типы макаронных изделий
26. Подтипы макаронных изделий.
27. Виды макаронных изделий
28. Группы макаронных изделий.
29. Сорта макаронных изделий.
30. Технологическая схема приготовления макаронных изделий.
31. Отбраковка, упаковка и хранение макаронной продукции.
32. Занимаемое место кондитерских изделий в жизни человека.
33. Шоколад- первая группа кондитерских изделий и ее подгруппы.
34. Какао-вторая группа кондитерских изделий и ее подгруппы
35. Сахаристые кондитерские изделия –третья группа кондитерских изделий и ее подгруппы.

36. Мучные кондитерские изделия- четвертая группа и ее подгруппы.
37. Получение карамельной массы.
38. Подготовка к формированию карамельной массы.
39. Виды начинок.
40. Приготовление начинок.
41. Формование и охлаждение карамельной массы.
42. Отделка, завертка, расфасовка и упаковка карамели
43. Виды печенья.
- 44.Технология производства сахарного печенья.
- 45.Технология производства протяжного печенья.
- 46.Технология производства крекеров.
- 47.Технология производства галет.
- 48.Технология производства зефира.
- 49.Технология производства пастилы.
- 50.Технология производства халвы.
- 51.Технология производства мармелада.

3.4. Тестовые задания

По дисциплине «Общая технология отрасли» 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. Какие показатели характеризуют ассортимент хлебобулочных изделий?
А) рецептурные компоненты; В) масса изделий;
Б) внешний вид изделий; Г) способ тесто приготовления.

2. Какие из перечисленных изделий относятся к сдобным хлебобулочным изделиям?
А) сайка горчичная с содержанием 4% сахара-песка;
Б) плюшка московская с содержанием 14% масла сливочного и 22% сахара-песка;
В) булочка молочная;
Г) сайка горчичная с содержанием 4% сахара-песка и булочка молочная.

3. Какие существуют основные этапы процесса производства хлебобулочных изделий?
А) подготовка сырья к пуску в производство, разделка теста;

- Б) приготовление теста, предварительная расстойка тестовых заготовок;
- В) предварительная расстойка тестовых заготовок;
- Г) подготовка сырья к пуску в производство, приготовление теста, предварительная расстойка тестовых заготовок, разделка теста.

4. С какой целью проводят окончательную расстойку тестовых заготовок?

- А) для релаксации (снятия внутренних напряжений в тестовой заготовке);
- Б) для увеличения объема тестовых заготовок;
- В) для релаксации и увеличения объема тестовых заготовок;
- Г) для улучшения внешнего вида тестовых заготовок.

5. Какие способы приготовления теста из пшеничной муки являются многофазными?

- А) ускоренный;
- Б) на густой опаре;
- В) Безопарный;
- Г) на густой опаре, на большой густой опаре, на жидкой опаре.

6. Какая группа и макаронных изделий, выработанных из мягкой высоко стекловидной пшеницы?

- А) А
- Б) Б
- В) В
- Г) Б и В

7. Тип, подтип и вид каких макаронных изделий формируется путем продавливания через матрицу?

- А) прессованных;
- Б) резанных;
- В) штампованных;
- Г) прессованных и штампованных.

8. Что не относится к достоинствам макаронных изделий?

- А) быстрота приготовления;
- Б) длительный срок хранения;
- В) низкое содержание минеральных веществ и витаминов;
- Г) длительный срок хранения, низкое содержание минеральных веществ и витаминов

9. На сколько групп делятся шоколадные изделия?

- А) 4
- Б) 8
- В) 3
- Г) 12

1. Какое поседение наблюдается у шоколада?
 - А) сахарное
 - Б) марципановое
 - В) карамельное
 - Г) жировое

2. К какой группе кондитерских изделий относится жевательная резинка?
 - А) шоколаду
 - Б) сахаристым
 - В) мучным
 - Г) Жевательная резинка

3. Что относится к группе мучных кондитерских изделий?
 - А) крекер
 - Б) сахарное печенье
 - В) пирожные
 - Г) пастила

4. Какие виды сырья используются для жилирования?
 - А) желатин
 - Б) пектин
 - В) казеин
 - Г) агароид

5. Какой вид муки используются для увеличения содержания белка в готовом изделии?
 - А) пшеничная
 - Б) ржаная
 - В) из бобовых
 - Г) кукурузная

15. Каково обязательное содержание количества жира в маргарине?
 - А) 65%
 - Б) 82%
 - В) 60%
 - Г) 72,5%

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 «Общая технология отрасли» 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
<i>пороговый</i>	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
-	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	не зачтено (неудовлетворительно)	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций

умения: применять в проекте новые технологии и оборудование

владение навыками: навыками работы с каталогами и схемами

Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций, об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения, о способах производства продуктов питания из растительного сырья, о способах разрабатывать
----------------	--

	<p>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 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

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

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

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

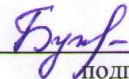
умения: правильно пользоваться простейшими измерительными и нагревательными приборами

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