

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./

« 5 » 06 2018 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплина

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ПРОДУКЦИИ
РАСТЕНИЕВОДСТВА**

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и
переработки растениеводческой продукции**

Профиль подготовки /
специализация / магистерская
программа

Технологии пищевых производств в АПК

Квалификация
(степень)
выпускника

Бакалавр

Нормативный срок
обучения

4 года

Кафедра-разработчик

Технологии продуктов питания

Ведущий преподаватель

Буховец В.А., доцент

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.



(подпись)

Саратов 2018

Содержание

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

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

В результате изучения дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки растениеводческой продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ Федерального закона Российской Федерации от 17.07.2017 №669-ФЗ «Образования в Российской Федерации» формируют следующие компетенции:

общефессиональные «способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов» (ОПК-3), «способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности» (ОПК-4).

Профессиональные компетенции: «способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства» (ПК-3), «Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности» (ПК-5).

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства».

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				
ОПК-3	способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	знает: о способах производства продуктов питания из растительного сырья	5	Лекции/практические работы	
		умеет: применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья			
		владеет: средствами			

		разрешения технологических приемов			
ОПК-4	способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	знает: аппаратуру, оборудование для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции умеет: применять в проекте новейшие достижения науки и техники владеет: навыками работы с информационными технологиями	5	Лекции/лабораторные работы	Реферат/самостоятельная работа
ПК-3	способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства	умеет: применять знания о техпроцессе производства знает: об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения владеет: средствами ведения технологического процесса	5	Лекции/лабораторные работы	Реферат/самостоятельная работа

ПК-5	способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	знает: о прогнозировании новых конкурентно-способных продуктах	5	Лекции/лабораторные работы	Реферат/самостоятельная работа
		умеет: применять знания в ведении техпроцесса производства и конструировании новых изделий			
		владеет: средствами оценки готовых изделий и полуфабрикатов в технологии производства продуктов питания из растительного сырья			

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	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: 1. Пути снижения потерь и затрат при производстве хлеба. 2. Мука из проросшего зерна. 3. Переработка муки с короткорвущейся клейковиной. 4. Переработка муки, смолотой с примесью зерна, поврежденного клопом-черепашкой. 5. Переработка муки с повышенным содержанием водорастворимых веществ. 6. Переработка ржаной муки с повышенной автолитической активностью. 7. Основные операции при производстве бараночных изделий

			8.Пищевые добавки, применяемые при производстве хлебобулочных изделий с пролонгированным сроком хранения.
2	лабораторная работа	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	Лабораторная работа: 1. Сроки исследований с учетом коэффициента резерва. 2. Сроки исследований с учетом коэффициента резерва. 3. Сроки исследований с учетом коэффициента резерва.
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Технологии хлебобулочных изделий на основе замороженных и охлажденных полуфабрикатов.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	доклады
2	Технология полуфабрикатов на основе обработки в модифицированной газовой среде.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	лабораторные
	Технология полуфабрикатов на основе экструдированных продуктов.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	тесты

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» на различных этапах их формирования, описание

шкал оценивания

Код компетенции	Планируемые результаты обучения	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-3	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (информационные технологии во введение технологического процесса), 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 (безопасные технологии во введение технологического процесса), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы (применять в проекте новейшие достижения науки и техники), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство	в целом успешное, но не системное умение (применять в проекте новейшие достижения науки и техники)	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять в проекте новейшие достижения науки и техники), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (применять в проекте новейшие достижения науки и техники), используя современные методы поддержки безопасных условий выполнения производстве

		заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено			нных процессов
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с информационными технологиями), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающаяся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с информационными технологиями)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с информационными технологиями)
ОПК-4	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения), 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 (об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и

					логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы (применять знания о техпроцессе производства), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение (применять знания о техпроцессе производства)	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять знания о техпроцессе производства), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (применять знания о техпроцессе производства), используя современные методы и показатели такой оценки

	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами ведения технологического процесса), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами ведения технологического процесса)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающуюся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами ведения технологического процесса)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами ведения технологического процесса)
ПК-3	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах 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 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 видоизменен

					ии заданий
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы (применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение (применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья)	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья), используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами разрешения технологических приемов), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами разрешения технологических приемов)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами разрешения технологических приемов)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами разрешения технологических приемов)
ПК-5	знает:	обучающийся не знает значительной	обучающийся демонстрирует	обучающийся демонстрирует	обучающийся демонстрирует

		части программного материала, плохо ориентируется в материале (о прогнозировании новых конкурентоспособных продуктов с применением добавок и улучшителей), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	знания материала, не допускает существенных неточностей	т знание материала (о прогнозировании новых конкурентоспособных продуктах с применением добавок и улучшителей), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы (применять знания в ведении техпроцесса производства и конструировании новых изделий), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение (применять знания в ведении техпроцесса производства и конструировании новых изделий)	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять знания в ведении техпроцесса производства и конструировании новых изделий), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (применять знания в ведении техпроцесса производства и конструировании новых изделий), используя современные методы и показатели такой оценки

	владеет навыками: обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами оценки готовых изделий и полуфабрикатов в технологии производства продуктов питания из растительного сырья), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами оценки готовых изделий и полуфабрикатов в технологии производства продуктов питания из растительного сырья)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающуюся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами оценки готовых изделий и полуфабрикатов в технологии производства продуктов питания из растительного сырья)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами оценки готовых изделий и полуфабрикатов в технологии производства продуктов питания из растительного сырья)
--	---	---	--	--

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

1. Какие виды сырья используются в пищевом производстве.
2. Каков ассортимент изделий в пищевой промышленности.
3. Что такое сроки годности.
4. Методы определения качества сырья.
5. Методы определения качества готовых изделий.
6. Органолептическая оценка.
7. Физико-химические методы определения качества.
8. Что такое технологический процесс.
9. Пищевая ценность хлебобулочных изделий.

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 «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства».

№ п/п	Темы докладов
1	Предпосылки возникновения полуфабрикатов.
2	Полуфабрикаты из теста.
3	Полуфабрикаты из капустных овощей.
4	Полуфабрикаты из плодов.
5	Полуфабрикаты из бобовых.
6	Полуфабрикаты из круп.
7	Полуфабрикаты из корнеплодов.
8	Особенности разделки теста для замороженных полуфабрикатов.
9	Полуфабрикаты из луковых.
10	Полуфабрикаты из грибов.
11	Полуфабрикаты из кукурузы.

3.3. Тестовые задания

По дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» 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.

Цель тестирования: углубить, систематизировать и закрепить теоретические знания обучающихся; проверить степень усвоения одной темы или вопроса.

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. Процесс перераспределения влаги из внутренних слоев мякиша хлеба в его наружные слои и корку, и испарение ее через корку, называется:

- 1) усушка;
- 2) испарение;
- 3) диффузия?

2. Первые признаки черствения появляются:

- 1) через 10—12 ч после выпечки хлеба;
- 2) через 14-16 ч после выпечки хлеба;
- 3) через 18—20 ч после выпечки хлеба?

3. Пониженная температура теста достигается различными способами:

- 1) Охлаждением воды до 2...5°C в специальных установках;
- 2) Заменой части воды на лед колотый или в виде крошки (при этом необходимо иметь в виду, что при большой дозировке лед может увеличить содержание в тесте свободной влаги);
- 3) Использование при замесе теста жидкого азота?

4. Шоковые морозильные камеры, благодаря мощной системе заморозки с воздухом при -40°C, позволяют достигнуть температуры -18°C в сердцевине продуктов:

- 1) менее чем за 240 минут;
- 2) менее чем за 180 мин;
- 3) менее чем за 300 мин?

5. Хранения сырых макаронных изделий при температуре не выше -1°C допускается в течении:

- 1) не более 60 суток;
- 2) не более 30 суток;
- 3) не более 10 суток?

6. Замораживание сырых макаронных изделий и хранение их в таком состоянии позволяют в зависимости от глубины замораживания удлинить срок хранения:

- 1) до 90...130 суток;
- 2) до 30...50 суток;
- 3) до 10-20 суток?

7. Этот способ предусматривает: последовательное использование по 15 мин озона в концентрации 92,6 мг/м³ и УФ мощностью 125 Вт, тем самым увеличивается время появления видимого роста мицелия на поверхности хлеба на 4 суток, начальный период плесневения - на 3 суток, снижает начальную скорость плесневения в 2 раза:

- 1) микронизация;
- 2) электроантисептирование;
- 3) озонирование?

8. При этом способе замораживание хлеба проводится при температуре до -24 °С и при естественной циркуляции воздуха:

- 1) медленное замораживание;
- 2) быстрое замораживание;
- 3) глубокое замораживание?

9. Защищающие от переохлаждения вещества благодаря их потенциальной возможности стабилизировать свойства тестовых заготовок во время хранения путем предотвращения или снижения денатурации белков:

- 1) поверхностно-активные вещества;
- 2) эмульгаторы;
- 3) криопротекторы?

10. Охлаждением называется процесс отвода от продукта тепла до температуры:

- 1) не ниже криоскопической;
- 2) не выше криоскопической;
- 3) не выше критической?

3.4 Лабораторные работы

Лабораторные работы составляют важную и обязательную часть практического обучения студентов, способствуют 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. Полуфабрикаты. Бисквитные полуфабрикаты
2. Песочные полуфабрикаты.
3. Слоеные полуфабрикаты
4. Сдобные булочные изделия
5. Кексы и рулеты Печенье и пряники.
6. Отделочные полуфабрикаты. Кремы.
7. Пирожные
8. Бисквитные торты.
9. Песочные торты.
10. Изделия пониженной калорийности.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с методическими указаниями по выполнению практических работ по дисциплине «Технология производства мучных кондитерских изделий».

3. 5. Рубежный контроль

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Перспективы развития производства изделий длительного хранения.
2. Способы хранения хлебобулочных изделий.
3. Хлебобулочные изделия с удлиненными сроками хранения.
4. Процессы, происходящие в хлебе при хранении.
5. Технологии замороженных полуфабрикатов хлебобулочных изделий.
6. Требования к сырью.
7. Виды замороженных полуфабрикатов и их технологии
8. Влияние влажности ржаной закваски на качество хлеба и изменения реологических характеристик полуфабрикатов при замораживании и размораживании.
9. Вакуумное охлаждение.
10. Шоковое замораживание.
11. 4. Микробиологическая безопасность замороженных полуфабрикатов.
12. Газовая среда применяемая для сохранения полуфабрикатов.
13. Преимущества использования технологии упаковки продуктов в газомодифицированной среде.
14. Термо-запаечное оборудование
15. Ручные запайщики контейнеров:
16. *Полуавтоматические запайщики контейнеров:*
17. *Автоматические запайщики контейнеров:*
18. Газовая смесь
19. Пленка с барьерным слоем.
20. Контейнеры под запайку
21. Экструзионные продукты.
22. Виды экструзии.

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 «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» 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.

Максимальное количество баллов, которое может получить обучающийся, соответствует количеству часов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 20 (10+10) баллов.

Устанавливается следующая градация перевода оценки из многобалльной в четырехбалльную.

Критерий рейтинговых оценок по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства»

<i>Экзаменационная оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
отлично	20-18
хорошо	17-15
удовлетворительно	14-12
неудовлетворительно	менее 12

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

- **входной контроль**, проводится на первом занятии для проверки исходного уровня обучающегося и оценки соответствия его уровня требованиям, предъявляемым при изучении дисциплины.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам входного контроля, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 5,4 балла.

- **текущий контроль**, проводится для систематической проверки уровня сформированности компетенций обучающегося во время аудиторных занятий, в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля) в течение семестра.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам текущего контроля, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 5,4 баллов.

- **рубежный контроль**, проводится по окончании изучения дидактической единицы или раздела дисциплины в заранее установленное время для определения уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам рубежного контроля, составляет 40 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 21,6 баллам.

- **контроль самостоятельной работы (творческий рейтинг)**, проводится для систематической проверки внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам контроля самостоятельной работы, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 5,4 баллам.

- **выходной контроль (зачет / экзамен)**, проводится для установления уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам выходного контроля, составляет 30 % от общего количества

баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 16,2 баллам.

Обучающийся допускается к выходному контролю (экзамену / зачету), если в процессе обучения по дисциплине (модулю) им набрано не менее 40 % от общего количества баллов дисциплины (модуля), при условии прохождения всех видов контроля, предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля), за исключением выходного.

Обучающийся, не набравший установленный минимум баллов по результатам входного и рубежного контролей, а также контроля самостоятельной работы, может, по согласованию с преподавателем, ликвидировать задолженности в установленные преподавателем сроки во внеаудиторное время до прохождения выходного контроля.

Обучающийся, набравший сумму баллов по входному, рубежным контролям, контролю самостоятельной работы, составляющую более 60 % от общего количества баллов дисциплины, может быть, по обоюдному решению преподавателя и обучающегося, аттестован автоматически – без прохождения выходного контроля по дисциплине (модулю), но не выше оценки «хорошо».

Если обучающийся претендует на более высокие баллы по дисциплине, он обязан пройти выходной контроль.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60 % до 73 % от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками ниже 60 % от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

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

Критерии оценки

отлично	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 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; – 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	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие 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	обучающийся демонстрирует: – 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 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); - 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	обучающийся: - 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 доклада

При подготовки устного доклада обучающийся демонстрирует:

знания: основных понятий проблемы доклада;

умения: систематизировать и структурировать материал; делать обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, делать и аргументировать основные выводы

владение навыками: анализа различных источников информации по данной проблематике, систематизации и структурирования материала доклада

Критерии оценки устного доклада

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (материал систематизирован и
----------------	---

	структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы, отчетливо видна самостоятельность суждений, основные понятия проблемы изложены полно и глубоко) - грамотность и культура изложения; - дает правильные ответы на вопросы аудитории при презентации доклада
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы) - дает неточные ответы на вопросы аудитории при презентации доклада
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - неполное знание материала (в материале представлена одна точка зрения, отсутствует самостоятельность суждений) - не отвечает на вопросы аудитории при презентации доклада
неудовлетворительно	обучающийся: - не выполнил доклад

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.

4.2.4. 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	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): должность, Буховец В.А. _____
(подпись)