Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 01.10.2024 16:04:34 Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01fe1ba217p2f755a1

Приложение 1

МИНИ СТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

/Попова О.М./

«18» iller 2021 r.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Международные стандарты на продукты из Дисциплина растительного сырья для рынка

растительного сырья для рынка специализированного питания

Технологии продуктов питания из

растительного сырья для рынка

специализированного питания

19.04.02 Продукты питания из растительного

сырья

Направление подготовки

Направленность (профиль)

(профиль)

Квалификация выпускника

Магистр

Нормативный срок

обучения

Кафедра-разработчик

2 года

Технологии продуктов питания

Форма обучения

Очная

Ведущий преподаватель

профессор Карабаева М.Э.

Разработчик

профессор Карабаева М.Э.

(полпись)

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	7
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	11
4	Методические материалы, определяющие процедуры	
	оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта	
	деятельности, характеризующих этапы их формирования	16

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

В результате изучения дисциплины «Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ и науки РФ от 14 августа 2020 г. N1028, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1 Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания»

Компетенция		Индикаторы	Этапы	Виды занятий	Оценочные
Код	Наименован	достижения	формиро	для	средства для
	ие	компетенций	вания	формировани	оценки уровня
			компете	Я	сформированнос
			нции в	компетенции	ти компетенции
			процесс		
			e		
			освоени		
			я ОПОП		
			(семестр		
) *		
1	2	3	4	5	6
ПК-4	Способен	ПК-4.2 использует			
	использоват	высокотехнологично			
	ь знания	е оборудование для			
	новейших	инновационных			
	достижений	способов			
	техники и	переработки			
	технологии	растительного			
	в своей	сырья, вторичного			- v
	производств	сырья пищевых		Лекции,	Доклад, устный
	енно-	отраслей,	2	практические	опрос,
	технологиче	современные		занятия	самостоятельная
	ской	упаковочные			работа
	деятельност	материалы,			
	И	соответствующие			
		уровню			
		международных			
		стандартов в своей			
		производственно-			
		технологической			
		деятельности			

ПК - 6	Способен обеспечить реализацию технологичес кого процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикат ов и готовой продукции на основе стандартных и сертификацио нных испытаний	ПК-6.2 организовывает эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний	2	Лекции, практические занятия	Доклад, устный опрос, самостоятельная работа
--------	--	--	---	------------------------------------	--

Примечание:

Компетенция ПК- 4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Государственные программы в области здорового питания»; «Научные аспекты в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности»; «Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом»; «Технологии продуктов из растительного сырья для «Инновационные специализированного питания»; способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения»; «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания»; «Биотехнологические аспекты при из растительного сырья для рынка специализированного производстве продуктов питания»; «Современные упаковочные материалы при производстве продуктов растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Современные физикохимические методы исследования растительного сырья и продуктов питания»; «Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий», а также в ходе прохождения технологической и преддипломной практик и при подготовке к государственной аттестации и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Компетенция $\Pi K-6$ – также формируется в ходе освоения дисциплин: «ХАССП - система управления безопасностью пищевых продуктов», а также в ходе прохождения технологической и преддипломной практик и при подготовке к государственной аттестации и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

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

Перечень оценочных средств*

Перечень оценочных средств							
№	Наименование	Краткая характеристика	Представление				
Π/Π	оценочного	оценочного средства	оценочного средства в				
	средства		ФОС				
1	Устный опрос	Вид контроля, позволяющий оценить	Вопросы по темам				
		знания и кругозор студента, умение	дисциплины:				
		логически построить ответ, владение	- перечень вопросов				
		монологической речью и иные	для устного опроса				
		коммуникативные навыки, обладает	- задания для				
		большими возможностями	самостоятельной				
		воспитательного воздействия	работы				
2	Доклад	преподавателя Продукт самостоятельной работы	Темы докладов				
	доклад	обучающегося, представляющий	темы докладов				
		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					
3	Практическая	средство, направленное на	Практические работы				
3	работа	изучение практического хода тех	практические работы				
	paoora	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					

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Изучение законодательной базы пищевой отрасли	ПК-4, ПК-6	Устный опрос/самостоятельная работа
2	Структура и содержание основополагающих национальных стандартов	ПК-4, ПК-6	Устный опрос// самостоятельная работа

3	Анализ ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического профилактического питания»	ПК-4, ПК-6	Устный опрос//практическая работа/самостоятельная работа
4	Правила маркировки продукции, кодирование информации и расшифровка штрих-кодов	ПК-4, ПК-6	Устный опрос/ /самостоятельная работа
5	Актуализация нормативных документов в области стандартизации	ПК-4, ПК-6	Устный опрос// самостоятельная работа
6	Анализ технического регламента и нормативных документов, согласованных с данным техническим регламентом	ПК-4, ПК-6	Устный опрос//практическая работа/самостоятельная работа
7	Изучение ФЗ «О техническом регулировании»	ПК-4, ПК-6	Устный опрос// самостоятельная работа
8	Основы сертификации молока и молочных продуктов	ПК-4, ПК-6	Устный опрос// самостоятельная работа
9	Общий порядок разработки системы ХАССП на предприятии. Построение блок-схем технологических процессов производства мясных продуктов	ПК-4, ПК-6	Устный опрос//практическая работа/самостоятельная работа

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код	Индикаторы	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
компетенци	достижения	ниже	пороговый	продвинутый	высокий
и, этапы	компетенций	порогового	уровень	уровень	уровень
освоения		уровня	(удовлетвори	(хорошо)	(онгично)
компетенци		(неудовлетвори	тельно)		
И		тельно)			
1	2	3	4	5	6
ПК-4	ПК-4.2	обучающийся	обучающийс	обучающийс	обучающийс
2 семестр	использует	не знает	Я	я неплохо	я хорошо
Способен	высокотехнол	значительной	демонстриру	ориентируетс	ориентируетс
использоват	огичное	части	ет знания	ЯВ	ЯВ
ь знания	оборудование	программного	только	требованиям	требованиям
новейших	для	материала,	основного	международн	международн
достижений	инновационн	плохо	материала по	ЫХ	ых
техники и	ых способов	ориентируется в	способам	стандартов	стандартов
технологии	переработки	требованиям	переработки	на способы	на способы
в своей	растительног	международных	растительног	переработки	переработки
производств	о сырья,	стандартов на	о сырья, не	растительног	растительног
енно-	вторичного	способы	знает	о сырья,	о сырья,
технологиче	сырья	переработки	деталей,	вторичного	вторичного
ской	пищевых	растительного	допускает	сырья	сырья

пеятен ност	отраслей,	er ini a	нетонности	пишергіу	пишериу
деятельност	•	сырья,	неточности,	пищевых	пищевых
И	современные	вторичного	допускает	отраслей,	отраслей,
	упаковочные	сырья пищевых	неточности в	современные	современные
	материалы,	отраслей,	формулировк	упаковочные	упаковочные
	соответствую	современные	ах, нарушает	материалы,	материалы,
	щие уровню	упаковочные	логическую	не допускает	исчерпываю
	международн	материалы	последовател	существенны	ще и
	ЫХ		ьность в	X	последовател
	стандартов в		изложении	неточностей	ьно, четко и
	своей		программног		логично
	производстве		о материала		излагает
	нно-				материал,
	технологичес				хорошо
	кой				ориентируетс
	деятельности				ЯВ
					материале,
					не
					затрудняется
					с ответом
					при
					видоизменен
					ии заданий
ПК-6	ПК-6.2	обучающийся	обучающийс	обучающийс	обучающийс
2 семестр	организовыва	не знает	Я	Я	Я
способен	ет	значительной	демонстриру	демонстриру	демонстриру
обеспечить	эффективную	части	ет знания	ет знание	ет знание
реализацию	систему	программного	только	возможных	возможных
технологиче	контроля	материала,	основного	проблемах	проблемах
ского	качества	плохо	материала по	функциониро	функциониро
процесса на	сырья,	ориентируется в	принципам,	вания	вания
основе	полуфабрикат	возможных	концепции и	системы	системы
	ов и готовой				
техническог			методам	контроля;	контроля;
О	продукции на	функционирова	определения	основ информацио	ОСНОВ
регламента,	основе	ния системы	рисков в		информацио
организоват	стандартных	контроля	критических	нно-	нно-
b adada ayerryanyay	И		точках;	аналитическо	аналитическо
эффективну	сертификацио		хынжомков	ΓΟ	Γ0
ю систему	нных		проблемах	обеспечения	обеспечения
контроля	испытаний		функциониро	и поддержки	и поддержки

качества	вания	принятия	принятия
	системы	решений при	решений при
сырья,			•
полуфабрик	контроля, но	управлении	управлении
атов и	не знает	рисками, не	рисками,
готовой	деталей,	допускает	исчерпываю
продукции	допускает	существенны	ще и
на основе	неточности,	X	последовател
стандартных	допускает	неточностей	ьно, четко и
И	неточности в		логично
сертификаци	формулировк		излагает
онных	ах, нарушает		материал,
испытаний	логическую		хорошо
	последовател		ориентируетс
	ьность в		ЯВ
	изложении		материале,
	программног		не
	о материала		затрудняется
			с ответом
			при
			видоизменен
			ии заданий

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

3.1 Входной контроль

Вопросы входного контроля:

- 1. Дайте определение понятию «качество».
- 2. Дайте определения понятиям пищевая, энергетическая и биологическая ценности.
- 3. Какое сырьё и продукты питания называют безопасными?
- 4. Показатели качества и безопасности
- 5. Какие показатели контролируются при оценке качества и безопасности продуктов питания.
- 6. Какие стандарты называются межгосударственными?
- 7. В каких документах сейчас содержаться обязательные требования?
- 8. Какую роль выполняют общероссийские классификаторы?
- 9. Какие требования устанавливаются в ТР?
- 10. Назовите объекты стандартизации?
- 11. Назовите основные этапы разработки и утверждения национальных стандартов?
- 12. Дайте характеристику видов стандартов на продукцию?
- 13. Дайте характеристику видов стандартов на услуги?

3.2 Вопросы рубежного контроля

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Что представляет собой «Кодекс Алиментариус»?

- 2. Какие стандарты относятся к международным. Приведите примеры
- 3. Стандарты и руководящие принципы маркировки, содержащиеся в своде стандартов Кодекс Алиментариус?
- 4. Какие продукты относятся к специализированным пищевым?
- 5. Назовите основной нормативный документ, регламентирующий показатели безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции?
- 6. Назовите виды специализированной пищевой продукции
- 7. Поясните, что означает «продукты диетического лечебного питания» и «продукты диетического профилактического питания»?
- 8. Структура и содержание основополагающих национальных стандартов
- 9. Перечислите требования к маркировке отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
- 10. Перечислите требования к упаковке и транспортированию отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
- 11. Перечислите требования к реализации и утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
- 12. Правила маркировки продукции, кодирование информации и расшифровка штрих-кодов
- 13. Назовите нормативные документы на специализированную пищевую продукцию, регламентирующие требования по показателям безопасности
- 14. В каком нормативном документе предъявляются требования к детскому питанию по показателям безопасности. Назовите требования.
- 15. Сравнительный анализ требований международных и национальных стандартов.
- 16. Сравнительная характеристика обязательных требований к пищевой продукции в разных странах. Китай. США. ЕАЭС. ЕЭС
- 17. Изучение ФЗ «О техническом регулировании»

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Стандартизация продовольственных товаров
- 2. Требования Ф3-№184 «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. о показателях качества и безопасности продукции.
 - 3. Требований к пищевой продукции в разных странах.

3.3. Практические работы

Тематика тем практических работ устанавливается в соответствии со структурой и содержанием дисциплины «Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания», приведенной в рабочей программе.

Перечень тем практических работ:

- 1. Изучение законодательной базы пищевой отрасли.
- 2. Структура и содержание основополагающих национальных стандартов
- 3. Анализ ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

- 4. Правила маркировки продукции, кодирование информации и расшифровка штрихкодов
- 5. Актуализация нормативных документов в области стандартизации Анализ технического регламента и нормативных документов, согласованных с данным техническим регламентом
- 6. Изучение ФЗ «О техническом регулировании»
- 7. Основы сертификации молока и молочных продуктов
- 8. Общий порядок разработки системы XACCП на предприятии. Построение блоксхем технологических процессов производства мясных продуктов

3.4. Промежуточная аттестация

- вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья - зачет;

Вопросы, выносимые на зачет

- 1. Что представляет собой «Кодекс Алиментариус»?
- 2. Какие стандарты относятся к международным. Приведите примеры
- 3. Стандарты и руководящие принципы маркировки, содержащиеся в своде стандартов Кодекс Алиментариус?
- 4. Какие продукты относятся к специализированным пищевым?
- 5. Назовите основной нормативный документ, регламентирующий показатели безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции?
- 6. Назовите виды специализированной пищевой продукции
- 7. Поясните, что означает «продукты диетического лечебного питания» и «продукты диетического профилактического питания»?
- 8. Структура и содержание основополагающих национальных стандартов
- 9. Перечислите требования к маркировке отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
- 10. Перечислите требования к упаковке и транспортированию отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
- 11. Перечислите требования к реализации и утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
- 12. Правила маркировки продукции, кодирование информации и расшифровка штрих-кодов
- 13. Назовите нормативные документы на специализированную пищевую продукцию, регламентирующие требования по показателям безопасности
- 14. В каком нормативном документе предъявляются требования к детскому питанию по показателям безопасности. Назовите требования.
- 15. Сравнительный анализ требований международных и национальных стандартов.
- 16. Сравнительная характеристика обязательных требований к пищевой продукции в разных странах. Китай. США. ЕАЭС. ЕЭС
- 17. Изучение ФЗ «О техническом регулировании»

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 «Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания» осуществляется через проведение текущего, рубежного и выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

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

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

Таблица 6

Уровень	Отметка по пятибалльной системе		ой системе	Описание
освоения	(промежуточная аттестация)*		стация)*	
компетенци		. ,		
И				
высокий	«отлично»	«зачтено	«зачтено	Обучающийся обнаружил
		>>	(отлично	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	Обучающийся обнаружил полное
	_	>>	(хорошо)	знание учебного материала, успешно
			»	выполняет предусмотренные в
				программе задания, усвоил основную
				литературу, рекомендованную в
				программе
пороговый	«удовлетвор	«зачтено	«зачтено	Обучающийся обнаружил знания
	ительно»	>>	(удовлет	основного учебного материала в
			воритель	объеме, необходимом для дальнейшей
			но)»	учебы и предстоящей работы по
				профессии, справляется с
				выполнением практических заданий,
				предусмотренных программой, знаком
				с основной литературой,
				рекомендованной программой,
				допустил погрешности в ответе на

Уровень освоения	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
компетенци				
И				
				экзамене и при выполнении
				экзаменационных заданий, но обладает
				необходимыми знаниями для их
				устранения под руководством
				преподавателя
_	«неудов-	≪не	«не зачтено	Обучающийся обнаружил пробелы в
	летвори-	зачтено»	(неудовлет	знаниях основного учебного
	тельно»		-	материала, допустил принципиальные
			ворительно	ошибки в выполнении
)»	предусмотренных программой
				практических заданий, не может
				продолжить обучение или приступить
				к профессиональной деятельности по
				окончании образовательной
				организации без дополнительных
				занятий

^{* -} форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки собеседования при входном, текущем и рубежном контроле и промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: инновационные способы переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; возможные проблемы в функционировании системы контроля;

умения: использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать и предотвращать негативные последствия;

владение навыками: навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует:		
	- знание требований международных стандартов на		
	способы переработки растительного сырья, вторичного сырья		
	пищевых отраслей, современные упаковочные материалы,		
	возможных проблемах функционирования системы контроля,		
	исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает		

материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение использовать высокотехнологичное оборудование

- инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать и предотвращать негативные последствия;
- успешное и системное владение навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля производстве.

хорошо

обучающийся демонстрирует:

- знание требований международных стандартов на способы переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, не допускает существенных неточностей;
- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками умение использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственнотехнологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать предотвращать негативные последствия;
- .- в целом успешное, но содержащее отдельные ошибки владение навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.

обучающийся демонстрирует:

- знания только основного материала по способам переработки растительного сырья, по принципам, концепции и методам определения рисков в критических точках; возможных проблемах функционирования системы контроля не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала.
- в целом успешное, но не системное умение использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать и предотвращать негативные последствия;
- в целом успешное, но не системное владение навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;

удовлетворительно

	навыками принятия мер по недопущению или своевременному
	исправлению проблем функционирования систем контроля качества
	на производстве.
неудовлетворительно	обучающийся:
	- обучающийся не знает значительной части
	программного материала, плохо ориентируется в требованиям
	международных стандартов на способы переработки
	растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей,
	современные упаковочные материалы;
	- не умеет использовать высокотехнологичное
	оборудование для инновационных способов переработки
	растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей,
	современные упаковочные материалы, соответствующие уровню
	международных стандартов в своей производственно-
	технологической деятельности; не знает как выявлять и оценивать
	проблемы в функционировании системы контроля, не умеет
	прогнозировать и предотвращать негативные последствия;
	- обучающийся не владеет навыками использования
	знания новейших достижений техники и технологии в своей
	производственно-технологической деятельности; навыками принятия
	мер по недопущению или своевременному исправлению проблем
	функционирования систем контроля качества на производстве.

4.2.2. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

знания: инновационные способы переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; возможные проблемы в функционировании системы контроля;

умения: использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать и предотвращать негативные последствия;

владение навыками: навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует:
	- знание требований международных стандартов на
	способы переработки растительного сырья, вторичного сырья
	пищевых отраслей, современные упаковочные материалы,
	возможных проблемах функционирования системы контроля,
	исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает
	материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с
	ответом при видоизменении заданий;
	- умение использовать высокотехнологичное оборудование для
	инновационных способов переработки растительного сырья,
	вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные

материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы прогнозировать и предотвращать негативные последствия; - успешное и системное владение навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственнотехнологической деятельности; навыками принятия исправлению проблем недопущению ИЛИ своевременному функционирования систем контроля качества на производстве. обучающийся демонстрирует: хорошо знание требований международных стандартов на способы переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками умение использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственнотехнологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать И предотвращать негативные последствия; в целом успешное, но содержащее отдельные ошибки владение навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве. обучающийся демонстрирует: удовлетворительно знания только основного материала по способам переработки растительного сырья, по принципам, концепции и методам определения рисков в критических точках; возможных проблемах функционирования системы контроля не знает допускает неточности, допускает деталей, формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала. в целом успешное, но не системное умение использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья отраслей, пищевых современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать и предотвращать негативные последствия; в целом успешное, но не системное владение навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества производстве. обучающийся значительной неудовлетворительно знает программного материала, плохо ориентируется в требованиям международных стандартов способы переработки

растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы;

умеет не использовать высокотехнологичное оборудование ДЛЯ инновационных способов переработки вторичного растительного сырья, сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности; не знает как выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, не умеет прогнозировать и предотвращать негативные последствия;

обучающийся не владеет навыками использования знания новейших достижений техники и технологии в своей производственнотехнологической деятельности; навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.

Разработчик: профессор Карабаева М.Э. Профессор Карабаева М.Э.