Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 07.10.2024 11:37:13
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 кафедры ТПП
_____/Попова О.М./
«_26_» _августа_ 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**
Направление подготовки	**35.03.07 Технология производства и переработки растениеводческой продукции**
Профиль подготовки / специализация / магистерская программа	**Технолог ии перерабатывающих производств в АПК**
Квалификация (степень) выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Буховец В.А., доцент**

Разработчик(и): доцент Буховец В.А. _____
(подпись)

Саратов 2019

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 оценивани знаний умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующи 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: общепрофессиональные «способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности» (ОПК-4).

Профессиональные компетенции: «способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-7).

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 (7 семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
ОПК-4	способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.2 Реализует современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	5	Лекции/лабораторные работы	Реферат/ /самостоятельная работа
ПК-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственн	ПК-7.9 Реализует технологии переработки и хранения при	5	Лекции/лабораторные работы	Реферат/ /самостоятельная работа

	ой продукции	производстве полуфабрикато в из сельскохозяйст венной продукции			

Примечание:

Компетенция ОПК-4– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Процессы и аппараты перерабатывающих производств», «Технология производства продукции животноводства», «Технология производства продукции растениеводства», Модуль «Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции», Модуль. «Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов», Модуль. «Технологическое проектирование: Основы проектирования перерабатывающих производств. Проектирование предприятий и подбор оборудования перерабатывающих производств», «Контроль качества технологических процессов», «Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения», «Теоретическая технология», «Функциональная и технологическая нутрициология», «Пищевые добавки», «Технологические улучшители и сырьевые добавки».

Компетенция ПК-7 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы автоматизации технологических процессов», «Процессы и аппараты перерабатывающих производств», Модуль. «Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции», Модуль. «Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов», «Модуль.Оборудование для переработки продукции растениеводства: Оборудование для переработки зерновых, зернобобовых, масличных и плодоовощных культур, Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий», «Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения», Модуль. «Оборудование для переработки продукции животноводства: Оборудование молочной промышленности. Оборудование мясной промышленности», «Теоретическая технология», «Функциональная и технологическая нутрициология»,

«Пищевые добавки», «Технологические улучшители и сырьевые добавки», «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства», «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства».

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 исследования с учетом коэффициента резерва. 2. Сроки исследования с учетом коэффициента резерва. 3. Сроки исследования с учетом коэффициента резерва.
4	тестирование	метод, который позволяет	банк тестовых заданий

		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	

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Технология 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
3	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 компе-тенции	Индикаторы достижения компетенций	Плани-руемые резу-льтаты обуче-ния	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			ниже порогового уровня (неудовлетвори-тельно)	пороговый уровень (удовлетвори-тельно)	продви-нутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1		2	3	4	5	6
-ОПК-4	ОПК-4.2 Реализует современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	**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	обучающийся демострирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении	обучающийся демострирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (об организации технологического процесса

			материала, допускает существенные ошибки	программного материала		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	в целом успешное, но не системное	в целом успешное, но	сформированное

			(применять знания о техпроцессе производства), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	умение (применять знания о техпроцессе производства)	содержащие отдельные пробелы, умение (применять знания о техпроцессе производства), используя современные методы и показатели такой оценки	умение (применять знания о техпроцессе производства), используя современные методы и показатели такой оценки
		владеет навыка-ми:	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 сопровождающееся 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-7	ПК-7.9 Реализует технологии переработки и	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в	обучающийся демострирует знания только основного материала, но не	обучающийся демострирует знания материала,	обучающийся демонстрируе

	хранения при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной продукции		материале (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	не допускает существенных неточностей	т 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 видоизменении заданий
		умеет:	не умеет использовать методы и приемы	в целом успешное, но не системное	в целом успешное, но	сформированное

			(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	умение (применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья)	содержащие отдельные пробелы, умение (применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья), используя современные методы и показатели такой оценки	умение (применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья), используя современные методы и показатели такой оценки
		владеет навыка-ми:	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 технологичес-ких приемов)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информац	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами разреш

					ии (средствами разрешения технологи чес-ких приемов)	ения технологичес-ких приемов)

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 «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

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 опыта, 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. Производство хлебных палочек.
2. Производство крупяных палочек.
3. Производство хлебных крекеров.
4. Производство круп повышенной питательной ценности.
5. Экструзированные макаронные изделия.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с методическими указаниями по выполнению практических работ по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводств».

3.2. Текущий контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства».

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

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. Микробиологическая безопасность замороженных полуфабрикатов.

Вопросы для самостоятельного изучения

1 Пищевая ценность хлебобулочных изделий
2. Виды сырья используемые в пищевом производстве
3. Методы определения качества сырья.
4. Методы определения качества готовых изделий

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Газовая среда применяемая для сохранения полуфабрикатов.
2. Преимущества использования технологии упаковки продуктов в газомодифицированной среде.
3. Термо-запаечное оборудование
4. Ручные запайщики контейнеров.
5. Полуавтоматические запайщики контейнеров.
6. Автоматические запайщики контейнеров.
7. Газовая смесь
8. Пленка с барьерным слоем.
9. Контейнеры под запайку
10. Экструзионные продукты.
11. Виды экструзии.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Физические свойства жидкостей и газов.
2. Понятие жидкой и газообразной среды.
3. Методы описания движения жидкости и газа
4. Свойства газовой среды.

3.3. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» установлена промежуточная аттестация в виде зачета 7 - семестр.

Вопросы, выносимые 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. Микробиологическая безопасность замороженных полуфабрикатов.
12. Пищевая ценность хлебобулочных изделий
13. Виды сырья используемые в пищевом производстве
14. Методы определения качества сырья.
15. Методы определения качества готовых изделий
16. Газовая среда применяемая для сохранения полуфабрикатов.
17. Преимущества использования технологии упаковки продуктов в газомодифицированной среде.
18. Термо-запаечное оборудование.
19. Ручные запайщики контейнеров.
20. Полуавтоматические запайщики контейнеров.
21. Автоматические запайщики контейнеров.
22. Газовая смесь.
23. Пленка с барьерным слоем.
24. Контейнеры под запайку.
25. Экструзионные продукты.
26. Виды экструзии.
27. Физические свойства жидкостей и газов.
28. Понятие жидкой и газообразной среды.
29. Методы описания движения жидкости и газа
30. Свойства газовой среды.

3.3.1Контроль остаточных знаний

Контроль остаточных знаний проводится после изучения дисциплины и промежуточной аттестации обучающегося в форме письменного тестирования. Целью проведения данного контроля является оценка остаточных знаний полученных в ходе изучения данной дисциплины и готовности обучающегося использовать эти знания в практической деятельности.

Пример банка тестовых заданий ФОС

Тестовый контроль **№ 1**

для проведения зачета по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства»
направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
профиль подготовки «Технологии перерабатывающих производств в АПК»

Фамилия

□□□□□□□□□□□□□□□□Имя□□□□□□□□□□

Отчество □□□□□□□□□□□□□□□□

Курс□Группа □□□□□□

Внимание: *Тестовое задание заполняется гелиевой ручкой черного цвета, в соответствующих клеточках необходимо указать знаки □или □, в вопросах на соответствие указать порядок цифрами* 1, 2, 3 *и т.д.*

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°С 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 -40ºС, позволяют достигнуть температуры -18ºС 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 -1ºС 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 состояние 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/м^3 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?

Подпись _____ /_____/ Дата «____» _____ 201___ года
Вариантов тестовых заданий к контролю остаточных знаний – 30.

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 обучающихся, 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 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 освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу,

				рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетво-рительно»	«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
-	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	не зачтено неудовлет-ворительно)	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного матери 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 катологами 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 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 катологами 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 катологами 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 катологами 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 катологами и схемами), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.2. Критерии оценки ответа по лабораторным работам

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: подготовку крупы, размол крупы, дозирование и смешивание, прессование, сушку, просеивание, фасовку, упаковку и выбой;

умения: смоделировать процесс производства круп повышенной питательной ценности, провести сравнительную качественную оценку круп по основным показателям и выявить лучшую;

владение навыками: обработки результатов измерений, работы с таблицами с помощью приложения MicrosoftOfficeExcel.

Критерии оценки ответа по лабораторным работам

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 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 катологами 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 катологами 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 катологами 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 катологами и схемами), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.3. Критерии оценки выполнения тестового задания к контролю остаточных знаний

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций;

умения: систематизировать, обобщать теоретические и практические знания;

владение навыками: самостоятельной работы при решении тестовых заданий.

Критерии оценки тестового задания

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

	- хорошие знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 74% до 85% от максимального количества;
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - посредственные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 60% до 73% от максимального количества;
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - не прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет менее 60% от максимального количества.

Разработчик(и): должность, Буховец В.А. _____ (подпись)