Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 01.10.2024 16 06:05

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Уникальный программный ключ 528682d78e671e566ab07f01fe1pa2172f735a12



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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТПП /Попова О.М./

18 » 05. 2021 r.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ИЗ

РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ РЫНКА

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного

сырья

Направленность

Дисциплина

(профиль)

Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания

Квалификация выпускника

Магистр

Нормативный срок

обучения

2 года

Форма обучения

Очно-заочная

Кафедра-разработчик

Технологии продуктов питания

Ведущий преподаватель

Буховец В.А., доцент

Разработчик: доцент Буховец В.А.

поописы

Саратов 2021

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процесс освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.	6
	3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения обюразовательной программы	12
4		15

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

В результате изучения дисциплины «Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия функционального назначения с пролонгированным сроком 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Образования в Российской Федерации (с изменениями и дополннениями от: 7 мая, 7 июня, 2, 23 июля, 2013 г., 3 февраля, 5, 27 мая, 4, 28 июня, 21 июля, 31 декабря 2014 г., 6 апереля, 2 мая, 29 июня, 13 июля, 14, 29 июня, 13 июля, 14, 29, 30 декабря 2015 г., 2 марта, 2 июня 2016г.);

-праказ Минобрнауки РФ от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования- программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 15.01.2015 №7); формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1 Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения».

T J							
	Компетенция	Структурные	Этапы	Виды	Оценочные		
Код Наименование эле		элементы	формирования	занятий для	средства для		
		компетенции (в	компетенции в	формирова-	оценки		
		результате	процессе	кин	уровня		
		освоения	освоения	компетен-	сформирова		
		дисциплины	ОПОП (3	ции	нности		
		обучающийся	семестр)		компетенци		
		должен знать,			И		
		уметь, владеть)					

ОПК -2	Способен свободно владеть	ОПК - 2.1 Разрабатывает	3	Лаборатор- ные работы	Лабораторна я работа,
-2	фундаментальными	мероприятия		пыс рассты	устный
	разделами техники	ПО			опрос, тесты
	и технологии	совершенствов			1 /
	производства	анию			
	продуктов питания	технологически			
	из растительного	х процессов			
	сырья,	производства			
	необходимыми для	продукции			
	решения научно-	различного			
	исследовательских и	назначения			
	научно-				
	производственных				
	задач в отрасли				
ОПК	Способен	ОПК-4.1	3	Лаборатор-	Лабораторна
-4	использовать	Использует		ные работы	я работа,
	методы	математически			устный
	моделирования	е методы			опрос, тесты
	продуктов питания	конструирован			
	из растительного	ия продуктов			
	сырья и	питания из			
	проектирования	растительного			
	технологических	сырья и			
	процессов	оптимизации			
	производства	технологически			
	продукции	х процессов их			
	различного	производства			
	назначения	ОПК-4.2			
		Применяет			
		знания о			
		современных			
		достижений			
		науки, техники			
		и технологий			
		для			
		проектировани			
		Я			
		технологически х процессов			
		производства			
		производства			
		продуктов питания из			
		растительного			
		сырья для			
		рынка			
		специализиров			
		анного питания			

ПК-	Способен	ПК-4.1	3	Лаборатор-	Лабораторна
4	использовать знания	Использует		ные работы	я работа,
	новейших	знания			устный
	достижений	новейших			опрос, тесты
	техники и	достижений			
	технологии в своей	техники и			
	производственно-	технологии в			
	технологической	своей			
	деятельности	производствен			
		но-			
		технологическо			
		й деятельности			

Компетенция ОПК-2-также формируется в ходе освоения дисциплин: управления безопасностью «ХАССП-система пищевых продуктов», «Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности», способы переработки «Инновационные растительного производства продуктов специализированного назначения», «Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания», «Государственные программы в области здорового питания», «Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом», «Математическое моделирование и анализ данных», «Современные системы измерения параметров технологических процессов производства продуктов растительного специализированного сырья ДЛЯ рынка Технологическая практика, преддипломная практика, Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру зашиты.

Компетенция ОПК-4-также формируется в ходе освоения дисциплин, а также в ходе прохождения практик: Математическое моделирование и анализ данных», «Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и «Математическое моделирование составом», анализ данных», «Высокотехнологичное оборудование пищевой ДЛЯ промышленности», «Инновационные способы переработки растительного производства продуктов специализированного назначения», «Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания», «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов растительного ИЗ сырья ДЛЯ специализированного питания», «Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания», «Современные физико-химические методы исследования растительного сырья и продуктов питания», «Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий», Производственная практика: НИР, Технологическая практика, Преддипломная практика, Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Компетенция ПК-4-также формируется в ходе освоения дисциплин, а также в ходе прохождения практик: «Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности», «Методология науки 0 питании», «Государственные программы в области здорового питания», «Научные аспекты в технологии для рынка специализированного продуктов из растительного сырья питания», «Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и «Высокотехнологичное оборудование ДЛЯ пищевой составом», промышленности», «Инновационные 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», «Современные упаковочные материалы при производстве продуктов растительного сырья рынка специализированного ДЛЯ «Современные физико-химические методы исследования растительного и продуктов питания», «Физиологические И функциональные технологий», «Технология ингредиенты пищевых производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения», «Технология сбивных хлебобулочных изделий», «Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности», «Инновационные способы переработки растительного производства сырья ДЛЯ продуктов специализированного назначения», «Ресурсосберегающие технологии производства растительного продуктов ИЗ сырья ДЛЯ рынка специализированного питания», «Международные стандарты на продукты растительного сырья рынка специализированного ДЛЯ питания», «Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья рынка специализированного для питания», Технологическая практика, Защита 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

$N_{\underline{0}}$	Наименование	Краткая характеристика	Представление оценочного средства в
Π/Π	оценочного	оценочного средства	ФОС
	средства		
1	устный отчет	средство, направленное на	1
	ПО	изучение практического	
	лабораторным	хода тех или иных	
	работам	процессов, полученных	
		результатов с	
		теоретическими	
		концепциями,	

		1	
		осуществление	
		интерпретации	
		полученных результатов,	
		оценивание применимости	
		полученных результатов	
		на практике	
2	собеседование	средство контроля,	2
		организованное как	
		специальная беседа	
		педагогического	
		работника с обучающимся	
		на темы, связанные с	
		изучаемой дисциплиной и	
		рассчитанной на	
		выяснение объема знаний	
		обучающегося по	
		определенному разделу,	
		теме, проблеме и т.п.	
3	тестирование	метод, который позволяет	3
		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

$N_{\underline{0}}$	Контролируемые разделы (темы	Код контролируемой	Наименование
Π/	дисциплины)	компетенции (или ее	оценочного средства
П		части)	
1	аллергические заболевания	ОПК-2, ОПК-4, ПК-4	устный опрос,
			лабораторная работа
2	иододефицитное состояние	ОПК-2, ОПК-4, ПК-4	устный опрос,
			лабораторная работа
3	сахарный диабет.	ОПК-2, ОПК-4, ПК-4	устный опрос,
			лабораторная работа
4	сердечно-сосудистые заболевания	ОПК-2, ОПК-4, ПК-4	устный опрос,
			лабораторная работа
_			U U
5	геродиетическое питание	ОПК-2, ОПК-4, ПК-4	устный опрос,
			лабораторная работа

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

Код	Индикатор	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
компе-	Ы	ниже порогового	пороговый	продвинутый	высокий
тенции,	достижени	уровня	уровень	уровень	уровень
этапы	Я	(неудовлетвори-	(удовлетвори-	(хорошо)	(отлично)
освоени	компетенц	тельно)	тельно)		, ,
Я	ий	,	,		
компете					
нции					
1	2	3	4	5	6
ОПК-2	ОПК - 2.1	обучающийся не	обучающийся	обучающийся	обучающийся
Способе	Разрабатыв	знает значительной	демострирует	демострирует	демонстрирует
Н	ает	части	знания только	знания	знание
свободн	мероприят	программного	основного	материала, не	материала (о
o	ия по	материала, плохо	материала, но	допускает	способах
владеть	совершенст	ориентируется в	не знает	существенны	разрабатывать
фундам	вованию	материале (о	деталей,	х неточностей	мероприятия
ентальн	технологич	способах	допускает		по
ЫМИ	еских	разрабатывать	неточности,		совершенствов
раздела	процессов	мероприятия по	допускает		анию
МИ	производст	совершенствовани	неточности в		технологическ
техники	ва	ю технологических	формулировках		их процессов
И	продукции	процессов	, нарушает		производства
техноло	различного	производства	логическую		продуктов
гии	назначения	продуктов питания	последователь-		питания из
произво		из растительного	ность в		растительного
дства		сырья), не знает	изложении		сырья),
продукт		применения	программного		практики
ОВ		материала,	материала		применения
питания		допускает			материала,
ИЗ		существенные			исчерпывающе
растите		ошибки			И
льного					последователь
сырья,					но, четко и
необход					логично
имыми					излагает
для					материал,
решени					хорошо
Я					ориентируется
научно-					в материале, не
исследо					затрудняется с
вательск					ответом при
их и					видоизменении
научно-					заданий
произво					

HOEDOWY					
дственн					
ЫХ					
задач в					
отрасли ОПК-4	ОПК-4.1	обучающийся не	обучающийся	обучающийся	обучающийся
Способе	Использует	знает значительной	демострирует	демострирует	демонстрирует
Н	математиче	части	знания только	знания	знание
использ		программного		материала, не	материала (о
ОВать	ские	материала, плохо	основного	допускает	способах
	методы	ориентируется в	материала, но не знает	существенны	разрабатывать
методы моделир	конструиро вания	материале (о	деталей,	х неточностей	мероприятия
ования	продуктов	способах	допускает	X Hero-moeren	ПО
продукт	питания из	разрабатывать	неточности,		совершенствов
ОВ	растительн	мероприятия по	допускает		анию
питания	ого сырья и	совершенствовани	неточности в		технологическ
ИЗ	оптимизац	ю технологических	формулировках		их процессов
растите	ии	процессов	, нарушает		производства
льного	технологич	производства	логическую		продуктов
сырья и	еских	продуктов питания	последователь-		питания из
проекти	процессов	из растительного	ность в		растительного
рования	их	сырья), не знает	изложении		сырья),
техноло	производст	применения	программного		практики
гически	ва	материала,	материала		применения
X	ОПК-4.2	допускает	niwi opiiwiw		материала,
процесс	Применяет	существенные			исчерпывающе
OB	знания о	ошибки			И
произво	современн				последователь
дства	ых				но, четко и
продукц	достижени				логично
ии	й науки,				излагает
различн	техники и				материал,
ого	технологий				хорошо
назначе	для				ориентируется
ния	проектиров				в материале, не
	ания				затрудняется с
	технологич				ответом при
	еских				видоизменении
	процессов				заданий
	производст				
	ва				
	продуктов				
	питания из				
	растительн				
	ого сырья				
	для рынка				
	специализи				
	рованного				
	питания				

TTTC 1	TTTC 4 1		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		1
ПК-1	ПК-4.1	обучающийся не	обучающийся	обучающийся	обучающийся
Способе	Использует	знает значительной	демострирует	демострирует	демонстрирует
Н	знания	части	знания только	знания	знание
использ	новейших	программного	основного	материала, не	материала (о
овать	достижени	материала, плохо	материала, но	допускает	способах
знания	й техники	ориентируется в	не знает	существенны	разрабатывать
новейш	И	материале (о	деталей,	х неточностей	мероприятия
ИХ	технологии	способах	допускает		ПО
достиже	в своей	разрабатывать	неточности,		совершенствов
ний	производст	мероприятия по	допускает		анию
техники	венно-	совершенствовани	неточности в		технологическ
И	технологич	ю технологических	формулировках		их процессов
техноло	еской	процессов	, нарушает		производства
гии в	деятельнос	производства	логическую		продуктов
своей	ТИ	продуктов питания	последователь-		питания из
произво		из растительного	ность в		растительного
дственн		сырья), не знает	изложении		сырья),
0-		применения	программного		практики
техноло		материала,	материала		применения
гическо		допускает			материала,
й		существенные			исчерпывающе
деятель		ошибки			И
ности					последователь
					но, четко и
					логично
					излагает
					материал,
					хорошо
					ориентируется
					в материале, не
					затрудняется с
					ответом при
					видоизменении
					заданий

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

3.1. Входной контроль

Примерный перечень вопросов

- 1. Дайте определение понятия «Пищевые вещества».
- 2. Дайте определение понятия «Химический состав пищевых веществ» и их переваривание.
- 3. Дайте определение понятия «Пищеварение» и его составляющие процессы.

- 4. Дайте определение понятия «Виды пищеварения».
- 5. Дайте определение понятия «Обмен веществ».
- 6. Дайте определение понятия «Пищеварительные расстройства» и методы его определения.

3.2 Лабораторные работы

Лабораторные работы составляют важную и обязательную часть практического обучения студентов способствует 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. Лабораторная работа по анализу сырья для изделий при аллергических заболеваниях.
- 2. Моделирование рецептур при аллергических заболеваниях.
- 3. Лабораторная выпечка изделий при аллергических заболеваниях.
- 4. Органолептический и физико-химический анализ хлебобулочных изделий при аллергических заболеваниях.
- 5. Лабораторная работа по анализу сырья для изделий при иододефицитном состоянии.
- 6. Моделирование рецептур при иододефицитном состоянии.
- 7. Лабораторная выпечка изделий при иододефицитном состоянии.
- 8. Органолептический и физико-химический анализ хлебобулочных изделий при иододефицитном состоянии.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с методическими указаниями по выполнению практических работ по дисциплине «Специальные технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Тестовые задания

По дисциплине «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

Письменное тестирование.

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

Критерием оценки могут служить глубина усвоения обучаемым 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. Белки состоят из...
- а) Углерода, водорода, кислот и азота;
- б) Жиров, углеводов, азота;
- в) Витаминов, кислот, углеводов;
- г) Все ответы верны.
- 2. Нормы потребления белка в сутки-это:
- а) 300-500гр. на 1 кг массы;
- б) 1,2-1,6 гр. на 1 кг массы;
- в) 0,6-0,46гр. На 1 кг массы;
- г) От 5 до 8,5 гр на 1 кг массы.
- 3. Самое большое количество витамина С содержится в:
- а) Морепродуктах;
- б) Фруктах;
- в) В мясе;
- г) В сухом шиповнике.
- 4. Физиологический процесс происходящий в организме при участии микроорганизмов:
- а) Распад белков;
- б) Пищеварение;
- в) Инфекция;
- г) Пищевое отравление.
- 5. Укажите три основных стадии развития глистов:
- а) Личинка, червь, животное;
- б) Яйцо, птенец, червь;
- в) Яйца, личинка, взрослый червь;
- г) Яйцо, личинка,кокон.
- 6. При употреблении пищи содержащей ядовитые вещества возникают:
- а) Пищевые инфекции;
- б) Пищеварение;
- в) Пищевое отравление;
- г) Глистное заболевание.
- 7. Составная часть гемоглобина крови, переносящего кислород к клеткам и тканям:
- а) Витамины;
- б) Жиры;

- в) Вода;
- г) Железо.
- 8. Вещество регулирующее деятельность щитовидной железы в организме человека это:...
- а) Фосфор;
- б) Кальций;
- в) Хлор;
- г) Йод.
- 9. Живые организмы распространены в почве, в воздухе, и воде:
- а) Микробы;
- б) Кислород;
- в) Глисты;
- г) Дрожжи.
- 10. При нехватке каких веществ в организме возникает, снижение активности, и работоспособности, авитаминоз:
- а) Жиры;
- б) Белки;
- в) Углеводы;
- г) Витамины.

3.4. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2016, протокол №7.

Экзамен — это вид итогового контроля, при котором усвоение студентом учебного материала по дисциплине оценивается на основании результатов текущего контроля (тестирования, текущего опроса, выполнения индивидуальных заданий и определенных видов работ на практических, лабораторных занятиях) в течение семестра.

Тематика вопросов, выносимых на экзамен

- 1. Современное состояние специальных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- 2. Перспективы дальнейшего развития производства специальных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- 3. Роль питания в развитии человеческого организма.

- 4. Принципы специального питания.
- 5. Потребности человека в пищевых веществах и энергии.
- **6.** Питание и заболеваемость.
- 7. Особенности питания при ожирении.
- 8. Особенности питания при сахарном диабете.
- 9. Особенности питания при сердечно-сосудистых заболеваниях.
- 10. Особенности питания при аллергических заболеваниях.
- 11. Особенности питания при заболеваниях органов пищеварения.
- 12. Особенности питания при онкологических заболеваниях.
- 13. Особенности питания при йододефицитном состоянии.
- 14. Особенности питания при железодефицитном состоянии.
- 15. Питание спортсменов.
- 16. Питание беременных и кормящих.
- 17. Функциональное питание.
- 18. Лечебно-профилактические продукты.
- 19. Лечебные продукты.
- 20. Профилактическое питание.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова

Кафедра «Технологии продуктов питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»

- 1. Особенности питания при ожирении.
- 2. Профилактическое питание.
- 3. Постройте технологическую схему производства печенья диабетического.

«29» августа 2019г.

Зав. кафедрой ТПП, профессор

О.М. Попова

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 «Технологии продуктов из растительного рынка специализированного сырья ДЛЯ питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,

характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

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

Таблица 6. Описание шкалы оценивания достижений компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Уровень	· '	о пятибалльно	ой системе	Описание
освоения	(проме	жуточная атте	естация	
компетенций	, ,	-		
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
			(отлично)»	знание учебного материала,
				успешно выполняет
				предусмотренные в программе
				задания, усвоил основную
				литературу, рекомендованную в
				программе.
«пороговый»	«удовлетво	«зачтено»	«зачтено	Обучающийся обнаружил знания

	рительно»		(отлично)»	основного материала в объеме,
	1			необходимого 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 выполнения под
				руководством преподавателя
-	«неудовлет	«не	«не зачтено	Обучающийся обнаружил
	воритель-	зачтено»	(неудовлет	пробелы в знаниях основного
	но»		воритель-	учебного материала, допустил
			но)»	принципиальные ошибки в
				выполнении предусмотренных
				программой практических
				заданий, не 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: технологий производства изделий, оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий;

умения: рассчитывать рецептуры для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, выход изделий, пищевую ценность продукта;

владение навыками: проведения типовых технологических расчетов технологических приборов и оборудования, основными методами измерений, обработки результатов и оценки погрешностей измерений.

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, оптимизацию влияющие на 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). обучающийся демонстрирует: хорошо - 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 разрешения полуфабрикатов, средствами сырья технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с катологами и схемами) обучающийся демонстрирует: удовлетворительно знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности 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:
JASSIII SOPIII WIDII	- 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 выполнения тестовых заданий

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:

знания: лекционного и материала лабораторных и практических занятий.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

	- 1
отлично	Обучающийся демонстрирует:
	- прочные знания, умения и навыки, количество правильных
	ответов составляет от 86% до 100% от максимального
	количества;
хорошо	Обучающийся демонстрирует:
	- хорошие знания, умения и навыки, количество правильных
	ответов составляет от 74% до 85% от максимального
	количества;
удовлетворительно	Обучающийся демонстрирует:

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

4.2.3. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует: **знания:** технологических процессов, расчетов и использования измерительных и нагревательных приборов.

умения: правильно пользоваться простейшими измерительными и нагревательными приборами

владение навыками: по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на санитарные требования и гигиенические нормы технологического процесса, и качество готовой продукции.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

критерии оценки выполнения лаоораторных раоот	
отлично	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания
	лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все
	контрольные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания
	практической (лабораторной) работы; студент ответил на все
	контрольные вопросы с замечаниями
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания
	практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент
	ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
неудовлетворительно	обучающийся: не выполнил или выполнил неправильно задания
	лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с
	ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.