Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:26:41
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ / Молчанов А.В./
«9» 03 2022 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из сырья животного происхождения**
Направление подготовки	**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**
Направленность (профиль)	**Биотехнологии в мясомолочной индустрии**
Квалификация выпускника	**Магистр**
Нормативный срок обучения	**2 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технология производства и переработки продукции животноводства**
Ведущий преподаватель	**Андреева С.В, доцент**

Разработчик: доцент, Андреева С.В _____ (подпись)

Саратов 2021

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе осво ения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	5
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.	10
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, , навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования ……	16

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

В результате изучения дисциплины «Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из сырья животного происхождения» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.08.2020 г. № 937, формируют следующие компетенции указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

«Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из сырья животного происхождения»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-1	Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения	7	лекции, практическиезанятие	устный опрос, тестирование,
ПК-2	Способен применять	ПК-2.1 Проводит	7	лекции, прак-	устный

	нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции;	стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-2.3 Организовывает внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения		тическиезанятие	опрос, тестирование,

Примечание:**

Компетенция ПК-1 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения, Оборудование и приборы для переработки продуктов животного происхождения, Научно-исследовательская работа, Технологическая практика, Преддипломная практика, Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Компетенция ПК-2 также формируется в ходе освоения дисциплин: Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения, Физико-химические процессы при производстве и хранении продуктов животного происхождения, Управление качеством продукции, Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья, Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сырья, Современные подходы в создании функциональных продуктов на мясной основе, Принципы разработки комбинированных мясных продуктов, Современные методы проведения научных исследований ,Научные основы продовольственной безопасности продуктов животного происхождения, Научно-исследовательская работа, Технологическая практика, Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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

Перечень оценочных материалов*

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Практическая 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	практические работы
2	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий
3	устный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся.	Вопросы по темам/разделам дисциплины

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Введение. Аналитическая информация. Аспекты безопасности. Необходимые правовые и нормативные документы. Термины и определения. Принятие решения о выборе категории проекта нормативного документа.	**ПК-1, ПК-2, ПК-3**	Устный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
2	Требования к разработке национального стандарта (ГОСТ Р)	**ПК-1, ПК-2, ПК-3**	Устный опрос
3.	Требования к разработке проекта стандарта организации (СТО)	**ПК-1, ПК-2, ПК-3**	Устный опрос
4.	Разработка технических условий на новые пищевые продукты	**ПК-1, ПК-2, ПК-3**	Устный опрос
5	Разработка технологической инструкции на производство новых пищевых продуктов	**ПК-1, ПК-2, ПК-3**	Устный опрос
6	Выходной контроль	**ПК-1, ПК-2, ПК-3**	Устный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из сырья животного происхождения» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-1, 3 семестр	ПК-1.3 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не умеет разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения	Обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала,	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует умения разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения
ПК-2, 3 се-	ПК-2.1	обучающийся не знает значительной части про-	обучающийся демонстрирует	обучающийся демонстрирует	обучающийся демонстрирует

местр		граммного материала, плохо ориентируется в материале, не умеет осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала,	знания материала, не допускает существенных неточностей	умения осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения
	ПК-2.3 Организовывает внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не умеет организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала,	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует умения организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения

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 характеристику ассортимента колбасных изделий.
2. Перечислите ассортимент полуфабрикатов
3. Перечислите ассортимент копченостей
4. Перечислите ассортимент мясожирового производства
5. Что такое стандартизация?
6. Что такое стандарт?
7. Задачи стандартизации.
8. Функции стандартизации.
9. Цели стандартизации.
10. Принципы стандартизации.

11. Определение стандартизации. Фактическая и официальная стандартизация.
12. Правовые основы стандартизации. Направления стандартизации.
13. Что регламентирует и устанавливает ФЗ «О техническом регулировании» в области стандартизации?
14. Ответственность за нарушение стандарта.
15. Виды и категории стандартов.

3.2. Тестовые задания

По дисциплине «Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья» предусмотрено проведение письменного тестирования

Письменное тестирование.

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

Пример одного из вариантов тестирования

1. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг?

1) техническое регулирование;
2) оценка соответствия;
3) стандартизация;
4) сертификация;

2. В зависимости от требований к объектам стандартизации … подразделяют на государственный, отраслевой и республиканский?
1) норматив;
2) стандарт;
3) регламент;
4) эталон;

3. … отечественной стандартизации обеспечивается периодической проверкой стандартов, внесением в них измерений, а так же своевременным пересмотром или отменой стандартов?

1) плановость;
2) перспективность;
3) динамичность;
4) надежность;

4. ... - рациональное сокращение видов, типов, и размеров изделий одинакового функционального назначения, а также узлов и деталей, входящих в изделие с целью ограниченного числа взаимозаменяемых узлов и деталей, позволяющих собрать новые изделия с добавлением определенного количества оригинальных элементов?

1) типизация;
2) унификация;
3) специализация;
4) спецификация;

5. Правовые основы стандартизации в России установлены Законом Российской Федерации …..?

1) О стандартизации;
2) О техническом регулировании;
3) Об обеспечении единства измерений;
4) О измерении;

6. Общероссийские классификаторы технико-экономической информации это - …?

1) правовой документ;
2) технический документ;
3) нормативный документ;
4) научный документ;

7. ...являются объектами авторского права?

1) СТП;
2) ГОСТ;
3) ОСТ;
4) ОКС;

8. Порядок разработки, принятия, введения в действие, применения и ведения общероссийских классификаторов технико-экономической информации устанавливает…?

1) ГОСТ;
2) Госстандарт;
3) Постановление правительства;
4) Научный институт;

9. в ... указывают сроки выполнения каждой стадии, включаемой в содержание работы в целом, содержание и структуру будущего стандарта, перечень

требований к объекту стандартизации, список заинтересованных потенциальных потребителей этого стандарта?

1) техническом регламенте;
2) техническом условии;
3) техническом задании;
4) техническом договоре;

10. ... стандарта предусмотрена при прекращении выпуска продукции, которая производилась по данному нормативному документу?

1) разработка;
2) отмена;
3) пересмотр;
4) преостановление;

3.3. Практическая работа

Тематика практических работ устанавливается для приобретения практических навыков.

Перечень тем лабораторных работ.

1. Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности
2. Требования к разработке национального стандарта (ГОСТ Р)
3. Требования к разработке проекта стандарта организации (СТО)
4. Разработка технических условий на новые пищевые продукты

5 Разработка технологической инструкции на производство новых пищевых продуктов

Практические работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению практических работ по дисциплине «Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья».

3.4 Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. К документам в области технического регулирования и стандартизации относятся.
2. Перечислите объекты стандартизации

3. На какие основные группы подразделяются разрабатываемые стандарты.
4. Охарактеризуйте процедуру достижения допустимого уровня риска, способы снижения рисков.
5. Охарактеризуйте классификацию рисков
6. Охарактеризуйте структуру стандарта
7. Правила изложения стандартов разных видов
8. Содержание основополагающих стандартов
9. Что устанавливают основополагающие общетехнические стандарты
10. Охарактеризуйте требования безопасности и их содержание

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Принципы подтверждения соответствия.
2. Формы подтверждения соответствия.
3. Добровольное подтверждение соответствия.
4. Обязательное подтверждение соответствия.
5. Декларирование соответствия.
6. Что подтверждает санитарно- эпидемиологическое заключение?

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Что является объекты стандартизации внутри организации
2. Как разрабатываются стандарты организации
3. Что предусматривают при установлении процедур разработки и утверждения стандартов организации
4. Охарактеризуйте требования к построению ТУ
5. Охарактеризуйте требования к наименованию продукта
6. Охарактеризуйте требования к изложению
7. Охарактеризуйте требования к приложениям
8. Охарактеризуйте требования к области применения
9. Охарактеризуйте требования к маркировке и упаковки
10. Охарактеризуйте требования к правилам приемки и методам контроля
11. Охарактеризуйте требования к правилам транспортирования и хранения
12. Охарактеризуйте требования к представлению работы
13. Охарактеризуйте требования к содержанию, изложению и оформлению технологических инструкций
14. Охарактеризуйте требования к содержанию основной части технологических инструкций и титульному листу

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Стандартизация и качественная оценка вареных колбас согласно требо-

ваниям ГОСТ Р.

2. Стандартизация и качественная оценка мясных консервов согласно требованиям ГОСТ Р.

3. Стандартизация и качественная оценка субпродуктов согласно требованиям ГОСТ Р.

4. Стандартизация и качественная оценка мясосодержаще консервной продукции согласно требованиям ГОСТ Р.

5. Стандартизация и качественная оценка мясных натуральных полуфабрикатов согласно требованиям ГОСТ Р.

6. Стандартизация и качественная оценка мясных консервов для питания детей раннего возраста согласно требованиям ГОСТ Р.

7. Требования национального стандарта к производству вареных продуктов из свинины.

8. Требования национального стандарта к производству копчено-вареных продуктов из свинины.

9. Требования национального стандарта к производству вареных продуктов из свинины.

10. Что включает в себя порядок проведения сертификации?

3.5 Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения по дисциплине «**Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья**» в качестве выходного контроля предусмотрен зачет.

Целью проведения промежуточной аттестации (зачета) является проверка теоретических знаний обучаемых, их навыков и умений применять полученные знания при решении практических задач по проектированию предприятий мясной отрасли.

При сдаче зачета практические (расчетные) задания не предусмотрены.

Вопросы, выносимые на зачет

1. К документам в области технического регулирования и стандартизации относятся.
2. Перечислите объекты стандартизации
3. На какие основные группы подразделяются разрабатываемые стандарты.
4. Охарактеризуйте процедуру достижения допустимого уровня риска, способы снижения рисков.
5. Охарактеризуйте классификацию рисков
6. Охарактеризуйте структуру стандарта
7. Правила изложения стандартов разных видов

8. Содержание основополагающих стандартов
9. Что устанавливают основополагающие общетехнические стандарты
10. Охарактеризуйте требования безопасности и их содержание
11. Принципы подтверждения соответствия.
12. Формы подтверждения соответствия.
13. Добровольное подтверждение соответствия.
14. Обязательное подтверждение соответствия.
15. Декларирование соответствия.
16. Что подтверждает санитарно- эпидемиологическое заключение?
17. Что является объекты стандартизации внутри организации
18. Как разрабатываются стандарты организации
19. Что предусматривают при установлении процедур разработки и утверждения стандартов организации
20. Охарактеризуйте требования к построению ТУ
21. Охарактеризуйте требования к наименованию продукта
22. Охарактеризуйте требования к изложению
23. Охарактеризуйте требования к приложениям
24. Охарактеризуйте требования к области применения
25. Охарактеризуйте требования к маркировке и упаковки
26. Охарактеризуйте требования к правилам приемки и методам контроля
27. Охарактеризуйте требования к правилам транспортирования и хранения
28. Охарактеризуйте требования к представлению работы
29. Охарактеризуйте требования к содержанию, изложению и оформлению технологических инструкций
30. Охарактеризуйте требования к содержанию основной части технологических инструкций и титульному листу
31. Стандартизация и качественная оценка вареных колбас согласно требованиям ГОСТ Р.
32. Стандартизация и качественная оценка мясных консервов согласно требованиям ГОСТ Р.
33. Стандартизация и качественная оценка субпродуктов согласно требованиям ГОСТ Р.
34. Стандартизация и качественная оценка мясосодержаще консервной продукции согласно требованиям ГОСТ Р.
35. Стандартизация и качественная оценка мясных натуральных полуфабрикатов согласно требованиям ГОСТ Р.
36. Стандартизация и качественная оценка мясных консервов для питания детей раннего возраста согласно требованиям ГОСТ Р.
37. Требования национального стандарта к производству вареных продуктов из свинины.
38. Требования национального стандарта к производству копчено-вареных продуктов из свинины.

39. Требования национального стандарта к производству вареных продуктов из свинины.

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 «Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, 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 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

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, 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: нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества продукции, Нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы требований к материалам, полуфабрикатам, покупным изделиям и готовой продукции

умения: использовать основные нормативные и технические документы для решения производственных задач, корректировать показатели качества продукции в технической документации в связи с их улучшением, разрабатывать предложения по повышению до конкретного уровень выпускаемой продукции; разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами; разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;

владение навыками: принципами разработки нормативных, технических и технологических документов, методами оценки безопасности новых рецептур; методами разработки нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами.

Критерии оценки**

отлично	обучающийся демонстрирует: -знание нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы качества продукции нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы требований к материалам, полуфабрикатам, покупным изделиям и готовой продукции -умение использовать основные нормативные и технические документы для решения производственных задач, корректировать показатели качества продукции в технической документации в связи с их улучшением, разрабатывать предложения по повышению до конкретного уровень выпускаемой продукции; разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами; разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений; -успешное и системное владение навыками разработки нормативных, технических и технологических документов, методами оценки безопасности новых рецептур; методами разработки нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами.
хорошо	обучающийся демонстрирует: -знание материала, не допускает существенных неточностей; в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать основные нормативные и технические документы для решения производственных задач, корректировать показатели качества продукции в технической документации в связи с их улучшением, разрабатывать предложения по повышению до конкретного уровень выпускаемой продукции; разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами; разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений; -в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками разработки нормативных, технических и технологических документов, методами оценки безопасности новых рецептур; методами разработки нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами.
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 использовать основные нормативные и технические документы для решения производственных задач, корректировать показатели качества продукции в технической документации в связи с их улучшением, разрабатывать предложения по повышению до конкретного

	уровень выпускаемой продукции; разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами; разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;- в целом успешное, но не системное владение навыками разработки нормативных, технических и технологических документов, методами оценки безопасности новых рецептур; методами разработки нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами.
неудовлетворительно	обучающийся: -не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основных нормативных и технических документах, по которым выпускается заданный ассортимент продукции не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; -не умеет использовать основные нормативные и технические документы для решения производственных задач, корректировать показатели качества продукции в технической документации в связи с их улучшением, разрабатывать предложения по повышению до конкретного уровень выпускаемой продукции; разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами; разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; -обучающийся не владеет навыками разработки нормативных, технических и технологических документов, методами оценки безопасности новых рецептур; методами разработки нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами.

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

знания: учебного материала по изучаемой теме

умения: использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: уровень освоения учебного материала по изучаемой теме; - умение использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные,
хорошо	обучающийся в полном объёме демонстрирует: - уровень освоения учебного материала по изучаемой теме; - не допускает существенных неточностей; содержит отдельные пробелы в умении использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные, но не допускает существенных неточностей;

удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: знания только основного материала по изучаемой теме, в целом успешное, но не системное умение использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные;
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает учебного материала по изучаемой теме; - не умеет использовать теоретические и практические знания;

4.2.3. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

знания: основных нормативных и технических документов, по которым выпускается заданный ассортимент продукции

умения: использовать основные нормативные и технические документы для решения производственных задач, корректировать показатели качества продукции в технической документации в связи с их улучшением, разрабатывать предложения по повышению до конкретного уровень выпускаемой продукции; разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами; разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;

владение навыками: принципами разработки нормативных, технических и технологических документов, методами оценки безопасности новых рецептур; методами разработки нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами.

Критерии оценки выполнения практических работ

отлично	обучающийся демонстрирует: -выполнение работы в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности; - правильное и аккуратное выполнение в представленном отчете всех записей, таблиц;
хорошо	обучающийся демонстрирует: -при выполнении работы было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: -выполнение работы проведено не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.
неудовлетворительно	обучающийся: обучающийся: - не знает значительной части теоретического материала; - не умеет использовать теоретические и практические знания при выполнении лабораторных работ; выполнил работу менее чем на половину

*Разработчик: доцент, Андреева С.В.*_ _____
(подпись)