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
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2[illegible]2f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
_____ / Попова О.М./
«18» июня 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ИННОВАЦИОННЫЕ СПОСОБЫ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ**
Направление подготовки	**19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**
Направленность (профиль)	**Технологии продуктов 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	**Садыгова М.К., профессор**

Разработчик: профессор Садыгова М.К. _____ (подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП …….... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания …….. 6

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, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования ……. 19

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

В результате изучения дисциплины «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. № 1040, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	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-4	Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	ПК-4.1.Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности ПК-4.2.Использует высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической	4	Лекции, лабораторные занятия	устный опрос/ лабораторная работа

		деятельности			
ПК -7	Способен организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации	ПК-7.2.Разрабатывает инновационные проекты в области производства продуктов питания из растительного сырья и обеспечивает условия для их реализации	4	Лекции, лабораторные занятия	Реферат/ устный опрос/ лабораторная работа

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

Таблица 2

Перечень оценочных средств*

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	реферат	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном 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 рефератов
2	устный отчет по лабораторным работам	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	требования к устному отчету по лабораторным работам

		концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	
3	собеседование	средство контроля, 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.	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов для устного опроса

Таблица 3

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Инновационные способы переработки растительного сырья. Анализ и перспективы внедрения инновационных способов переработки растительного сырья	**ПК-4, ПК-7**	устный опрос, лабораторная работа / реферат
2	Экологические и инновационные способы экстракции: безопасный подход к производству растительного масла.		устный опрос, лабораторная работа /
3	Акустическое замораживание продуктов питания. Acoustic Extra Freezing (AEF) – современная технология замораживания продуктов питания при совместном воздействии низких температур и акустических волн.		устный опрос, лабораторная работа / реферат
4	Инновационные способы сушки плодоовощного сырья. Двухступенчатая конвективная вакуум-импульсивная сушка.		устный опрос, лабораторная работа /

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
5	«Зеленые» технологии - приоритетное направление исследований ученых ФГБОУ ВО КубГТУ в области глубокой переработки зернового и масличного сырья		устный опрос, лабораторная работа / реферат

Таблица 4

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения» 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-4, ПК-7 4 семестр	ПК-4.1.Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности ПК-4.2.Использует высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного	обучающийся не владеет средствами для разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение средствами для разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение средствами для разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач)	успешное и системное владение средствами для разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач

	сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности ПК-7.2.Разрабатывает инновационные проекты в области производства продуктов питания из растительного сырья и обеспечивает условия для их реализации				

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

Цель входного контроля: определение уровня знаний студентов в начале цикла обучения, готовность группы к данному этапу обучения.

Для успешного овладения новой дисциплиной перед началом ее изучения проводится входной контроль знаний, умений и навыков, приобретённых на предшествующем этапе обучения.

Вопросы входного контроля

1. Способы воздействия на растительное сырье?
2. Цель пищевой технологии?
3. В чем различие понятий: пищевая и энергетическая ценность продуктов питания?
4. Технологический процесс и его компоненты.
5. Понятие – технологическая операция.
6. Понятие – технологическая стадия производства?

7. Понятие – дисперсная система в пищевых технологиях?
8. Основы технологии консервированных продуктов?

3.2 Рефераты

Задачи, решаемые студентом в ходе выполнения реферата:

1. Значимость выбранной темы реферата.
2. Теоретическое и практическое применение полученных знаний.
3. Овладение теорией, работа с литературными источниками.
4. Обобщение материалов, полученных в результате проведенной работы.

Наряду с глубокими теоретическими знаниями и практическими навыками и умениями по специальности, практическими навыками решения методических и организационных задач студент должен показать свои креативные способности. В реферате должно быть проявлено умение создавать что-либо качественно новое, оригинальное и применение новых информационных технологий. Это может найти отражение в новизне подхода к решению теоретических и практических проблем в области документационного обеспечения управления. В работе могут быть использованы собственные разработки, полученные в результате прохождения курса лекций, выполнения практических заданий.

Тема реферата должна быть значима, соответствовать по специальности и дисциплине. Реферат призван способствовать овладению современными принципами речевой коммуникации.

Значимость сводится к тому, что реферат выполняется на основе конкретных материалов, собранных студентами. Такой подход дает возможность студенту показать не только подготовку в вопросах теории, методики организации в области делопроизводства, но и проявить свои практические умения.

Успешное выполнение реферата зависит от умения студента точно выбрать наиболее значимую и конкретную тему.

При подготовке к написанию реферата надо рассмотреть и внимательно изучить **название или тему** реферата, чтобы **название или тема** были максимально приближены к данной дисциплине.

Необходимо разработать **задачу и цель** реферата.

Работа может быть подготовлена в письменном и устном виде. При использовании материала появляется необходимость его грамотного планирования, квалифицированной интерпретации полученных фактов и сведений.

Широко используемой формой работы при написании реферата является *сравнение.* **Сравнение** применяется для сопоставления полученной информации в различные периоды исторического развития или измерения полученных данных. Чтобы метод сравнения был плодотворен, необходимо учитывать предъявляемые к нему требования. Сравнению подлежат лишь те явления, между которыми существует объективная общность. Кроме того,

сравнение осуществляется по наиболее важным, существенным признакам. Применение анализа сравнения может быть направлено на решение *описательного* (установление сходства и различий) или *аналитического* характера (объяснение, предсказание, практические рекомендации).

Выбор темы реферата тесно связан с предшествующей самостоятельной работой.

Важнейшим критерием выбора темы становится её *актуальность.* Она должна быть социально значимой.

Написание реферата начинается с определения актуальности темы, объекта и предмета реферата.

Уточнив объект и предмет реферата, студент обосновывает *гипотезу* - научное предложение, выдвигаемое для объяснения каких-либо явлений. При определении *цели* реферата необходимо исходить из его направленности. Если реферат носит *теоретико-прикладной* характер, то его цель связана с поиском типового решения проблемы. В том случае, когда исследование носит *прикладную направленность,* его цель увязывается с практическим регулированием определенных исследований.

В соответствии с целью реферата определяются *задачи,* которые направлены на решение рассматриваемых в реферате проблем.

Предварительно студент совместно с преподавателем уточняет содержание реферата. Определяются объем и сроки окончания работы.

За правильность подбора необходимого научного и практического материала, результативность экспериментальной работы, логичность выводов в реферате отвечает автор работы.

Структура реферата предполагает наличие следующих разделов:

- введение
- содержание
- теоретическая часть
- практическая часть
- выводы и рекомендации
- заключение
- список использованной литературы
- приложение

Оформление реферата - это процесс, происходящий параллельно с созданием содержания, который сопутствует составлению плана, поиску архивного материала и т.п. В этот период определяется формы, характер и объем иллюстративного материала.

Работа печатается на белой бумаге стандартного формата (А4). Каждая страница, кроме титульного листа, включая иллюстрации, приложения, нумеруется. Рекомендуемый объем работы - 10-20 страниц машинописного текста, все листы должны быть скреплены или сброшюрованы.

Титульный лист оформляется на стандартном листе и содержит название образовательного учреждения, название темы, фамилию, имя,

отчество студента, номер группы, фамилию, имя, отчество, должность педагога.

Содержание. Следующий лист за титульным содержит содержание, представляющее развернутый план реферата, включающий: введение, главы, параграфы, заключение, список использованной литературы, приложения. Названия глав, параграфов должны быть точны и соответствовать содержанию, раскрываемому в них.

Основной текс. В заголовки не включают сокращенные слова и аббревиатуры, исключены сокращения в подписях под иллюстративным материалом. В основном тексте могут быть использованы общеизвестные аббревиатуры, например: РФ, МГУКИ, и др.

Ссылки в тексте на отдельные примеры, номера, таблицы, графики, отдельные иллюстративный материал, приложения нумеруются в последовательном порядке в пределах каждой страницы. При использовании материалов, заимствованных у других авторов, необходимы прямые высказывания, брать в кавычки и в сноске указывать источник. Если цитата передается своими словами, то кавычки не обязательны; в сноске указывается источник, откуда этот материал был взят.

Графики, схемы, таблицы должны быть органично связаны с содержанием работы и нумеруются сквозной нумерацией. Название подобных материалов помещается под иллюстрацией.

Используемая литература является составной частью реферата и является своеобразным ключом к источникам, которыми пользовался студент при её написании: она позволяет судить о степени осведомленности в области изучаемой проблемы студента как будущего специалиста.

Список используемой литературы обычно идет в алфавитном порядке. Если используются иностранные источники, данные на языке оригинала, то они обычно размещаются по алфавиту после перечня источников на русском языке.

В списке литературы указываются все источники, которыми пользовался автор (не менее 3 - 4 источников), и приводятся следующие сведения:

- для книг - фамилия, инициалы авторов, название книги, издательство, место и год выпуска, количество страниц (например: 12. Кузин Ф.А. Магистерская диссертация. Методика написания и правила оформления. - М.: Ось - 89, 1999. -304 с.);
- для статей - фамилия и инициалы авторов, название статьи, журнала, газеты или сборника, год издания, номер страницы;
- для отчетов - название, организация, место и год выпуска.

По содержанию приложения очень разнообразны: это могут быть копии подлинных документов, фотографии, рисунки, выдержки из других материалов. в приложении студент помещает весь инструментарий, который был им использован в работе.

В приложении могут содержаться подтверждающие эскизы и фотоматериалы, аудио - и видеоматериалы. Здесь же находит освещение и деятельность автора реферата.

Технически оформить реферат желательно на ПК. Располагать следует текст на одной стороне листа, отступив от левого края 2-3 см. Объем реферата (контрольной работы) должен составлять 10-20 страниц, через 1,5 интервала.

Защита реферата происходит публично на лекциях. Она носит характер дискуссии и происходит в обстановке высокой требовательности и соблюдения научной этики, при этом обстоятельному анализу должны подвергаться достоверность и обоснованность всех выводов.

Речь студента, защищающего свой реферат, должна быть ясной, грамматически точной, уверенной, выразительной.

Первая часть доклада в основных моментах повторяет введение реферата. Рубрики этой части соответствуют тем смысловым аспектам, которые характеризуют актуальность выбранной темы реферата, а также поясняются цели, задачи реферата, дается характеристика состава и общей структуры реферата.

Вторая часть последовательно раскрывает логику написанных глав, характеризует каждую главу.

Заканчивается доклад заключительной частью, которая строится в соответствии с заключением реферата. Здесь целесообразно перечислить общие выводы.

К тексту доклада могут быть приложены дополнительные материалы: схемы, таблицы, графики, диаграммы, афиши, пригласительные билеты, слайды, кино- и фотоматериалы, аудио- и видеокассеты, компьютерные дискеты и т.д. Материалы должны быть оформлены в удобном для демонстрации виде.

Целесообразно подготовить письменные ответы на вопросы, замечания и пожелания, которые содержатся в отзыве на работу. Такая подготовка способствует снятию излишнего волнения и дает возможность спокойно отвечать на вопросы. Ответы должны быть краткими, четкими, хорошо аргументированными.

Работа, не выдержавшая защиты, возвращается студенту для устранения недостатков и может быть допущена к повторной защите.

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 6.

Таблица 6

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения»

№ п/п	Темы рефератов
1	Инновационные технологии производства растительных масел
2	Физические и химические методы консервирования
3	Текстурированная мука – новое сырье в технологии продуктов питания
4	Технологические добавки нового поколения в технологии продуктов питания

3.3 Тестовые задания

По дисциплине «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения» не предусмотрено проведение тестирования.

3.4 Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ устанавливается в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» от **18.06.2014, протокол №7.**

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. Лабораторная оценка качества растительного масла, полученного различными способами.
2. Пробное лабораторное замораживание сырья с применением ультразвука.
3. Пробная лабораторная сушка плодоовощного сырья Двухступенчатая конвективная сушка моркови, тыквы
4. Лабораторная оценка качества круп.
5. Пробная инкапсуляция пищевого сырья распылительной сушкой
6. Определение качества полученного овощного порошка. Определение влажности, кислотности высушенного порошка, органолептических свойств.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения».

3.5. Рубежный контроль

Рубежный (модульный, тематический) контроль – это контроль знаний студентов после изучения логически завершенной части учебной программы дисциплины.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Инновационные способы переработки растительного сырья. Анализ и перспективы внедрения инновационных способов переработки растительного сырья

2. Экологические и инновационные способы экстракции: безопасный подход к производству растительного масла

3. Акустическое замораживание продуктов питания. Acoustic Extra Freezing (AEF) –современная технология замораживания продуктов питания при совместном воздействии низких температур и акустических волн.

4.Инновационные способы сушки плодоовощного сырья. Двухступенчатая конвективная вакуум-импульсивная сушка.

5.Инновационные способы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

6.Понятие о функциональном продукте. Основные ингредиенты.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Интенсификация процесса сортирования зерна с помощью электронного фотосепаратора.
2. Экструзия – один из способов переработки растительного сырья.
3. Маркировка пищевых продуктов функционального назначения.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Инновационные способы обработки круп. использование ИК-обработки - экологически безопасного, ресурсосберегающего, позволяющего получить хорошо усвояемые, гермостерилизованные продукты.
2. Технологии инкапсуляции в пищевой промышленности.
3. Нанесение покрытия в псевдожиженном слое. Распылительная сушка. Распылительная заморозка. Инкапсуляция в дрожжевые клетки.
4. Инновационные способы получения растительного сырья. Культура клеток.
5. Современные инновационные способы производства пивоваренного солода.
6. Обработка ячменя в СВЧ-поле. Параметры и режимы получения карамельного солода.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. «Зеленые» технологии - приоритетное направление исследований ученых ФГБОУ ВО КубГТУ в области глубокой переработки зернового и масличного сырья

2. Разработки ведущих ученых НИИ кондитерской отрасли

3.Инновационные разработки ученых СГАУ.

4. Научные школы, направления исследований, достижения, результаты НИР.

3.6. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения» 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 ВО «Саратовский ГАУ» от 15.06.2016, протокол №7.

Вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья – зачет. Цель промежуточной аттестации студентов является комплексная и объективная оценка качества усвоения ими теоретических знаний, умения синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач при освоении основной образовательной программы высшего образования за определенный период

Вопросы, выносимые на зачет

1. Инновационные способы переработки растительного сырья. Анализ и перспективы внедрения инновационных способов переработки растительного сырья
2. Экологические и инновационные способы экстракции: безопасный подход к производству растительного масла
3. Акустическое замораживание продуктов питания. Acoustic Extra Freezing (AEF) –современная технология замораживания продуктов питания при совместном воздействии низких температур и акустических волн.
4. 4.Инновационные способы сушки плодоовощного сырья. Двухступенчатая конвективная вакуум-импульсивная сушка.
5. 5.Инновационные способы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
6. Инновационные способы обработки круп. использование ИК-обработки - экологически безопасного, ресурсосберегающего, позволяющего получить хорошо усвояемые, гермостерилизованные продукты.
7. Технологии инкапсуляции в пищевой промышленности.
8. Нанесение покрытия в псевдожиженном слое. Распылительная сушка. Распылительная заморозка. Инкапсуляция в дрожжевые клетки.
9. Инновационные способы получения растительного сырья. Культура клеток.
10. Современные инновационные способы производства пивоваренного солода.
11. Обработка ячменя в СВЧ-поле. Параметры и режимы получения карамельного солода.
12. Текстурированная мука – новое сырье в технологии продуктов питания

13. Современные способы получения порошкообразных продуктов из овощного и фруктового сырья. Подбор параметров и режимов сушки для каждого вида сырья.

14. Интенсификация процесса сортирования зерна с помощью электронного фотосепаратора.

15. Экструзия – один из способов переработки растительного сырья.

16. «Зеленые» технологии - приоритетное направление исследований ученых ФГБОУ ВО КубГТУ в области глубокой переработки зернового и масличного сырья

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 «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения» 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

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				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	«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
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	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: новейших достижений техники и технологий производства продуктов питания функционального назначения;

умения: анализировать и систематизировать научно-техническую информацию по тематике исследования; научно обосновывать разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач.

владение навыками: современных интерпретаций данных экспериментальных исследований для решения научных задач, государственных программ в области здорового питания.

Критерии оценки**

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание новейших достижений техники и технологий производства продуктов питания функционального назначения, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; умение анализировать и систематизировать научно-техническую информацию по тематике исследования; научно обосновывать разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач; - на основании полученных данных делать заключения о качестве полуфабрикатов; - успешное и системное владение навыками, полученными при изучении дисциплины.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение анализировать и систематизировать научно-техническую информацию по тематике исследования; научно обосновывать разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач, на основании полученных данных делать заключения о качестве полуфабрикатов; -в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками полученными при изучении дисциплины.
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 анализировать и систематизировать научно-техническую информацию по тематике исследования; научно обосновывать разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач , на основании полученных данных делать заключения о качестве полуфабрикатов; -в целом успешное, но не системное владение навыками, полученными при изучении дисциплины.
неудовлетворительно	обучающийся:

	– не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основных понятиях и не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет анализировать и систематизировать научно-техническую информацию по тематике исследования; научно обосновывать разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач, на основании полученных данных делать заключения о качестве полуфабрикатов; – среды и производить посев культур допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками, полученными при изучении дисциплины, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.3. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: глубокий теоретический анализ избранной темы

умения: оригинальное раскрытие темы, творческий поход

владение навыками: решения методических и организационных вопросов

Критерии оценки реферата

отлично	обучающийся демонстрирует: самостоятельное оригинальное раскрытие темы реферата, в которой предлагаются авторские решения задач по наиболее актуальным вопросам производства муки, а также работа, в которой широко использованы научные материалы кафедры. Работа должна в целом отвечать всем без исключения требованиям, предъявляемым к текущим работам.
хорошо	обучающийся демонстрирует: достаточно глубокий теоретический анализ избранной темы, выдвигает научно обоснованные практические рекомендации по решению важнейших задач производства муки и отвечает основным требованиям, предъявляемым к текущим работам.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: недостаточно глубоко рассмотрена тема реферата, практические рекомендации не подкреплены, а также не учтены основные требования, предъявляемые к текущей работе.
неудовлетворительно	обучающийся: не раскрыл научно- теоретического и практического рассмотрения темы реферата и работа не отвечает основным требованиям, предъявляемым педагогом. Работа, не выдержавшая защиты, возвращается студенту для устранения недостатков и может быть допущена к повторной защите.

Разработчик: профессор Садыгова М.К.