Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01f2ba3472f35a12

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТПП

/ Попова О.М./

elde 202/r.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ИЗ РАСТИ-

ТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ РЫНКА СПЕЦИ-

АЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ

19.04.02 Продукты питания из растительного Направление подготовки

сырья

Направленность (профиль) Технологии продуктов из растительного сы-

рья для рынка специализированного питания

Магистр

Квалификация выпускника

Дисциплина

Нормативный срок

обучения

2 года

Форма обучения

очная

Кафедра-разработчик

Технологии продуктов питания

Ведущий преподаватель

Садыгова М.К., профессор

Разработчик: профессор Садыгова М.К.

Саратов 2021

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процесс
	освоения ОПОП
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различны:
	этапах их формирования, описание шкал оценивания5
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оцен
	ки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих
	этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательного
	программы
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний
	умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы и
	формирования

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

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

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»

	Компетенция	Индикаторы	Этапы фор-	Виды заня-	Оценочные сред-
Код	Наименование	компетенций)	мирования	тий для	ства для оценки
, ,		,	компетенции	формирова-	уровня сформиро-
			в процессе	ния компе-	ванности компе-
			освоения	тенции	тенции
			ОПОП (се-		
			местр)*		
1	2	3	4	5	6
ПК – 4	Способен ис-	ПК-	3	Лекции	лабораторная ра-
	пользовать	4.1.Использует		/лабораторн	бота /устный
	знания новей-	знания новей-		ые занятие	опрос
	ших достиже-	ших достиже-			
	ний техники и	ний техники и			
	технологии в	технологии в			
	своей произ- водственно-	своей произ- водственно-			
	технологиче-	технологиче-			
	ской деятель-	ской деятель-			
	ности	ности			
		ПК-			
		4.2.Использует			
		высокотехно-			
		логичное обо-			
		рудование для			
		инновацион-			
		ных способов			
		переработки			
		растительного			
		сырья, вторич-			
		ного сырья			
		пищевых от-			
		раслей, совре-			
		менные упако-			
		вочные мате- риалы, соот-			
		ветствующие			
		уровню меж-			
		дународных			
		стандартов в			
		своей произ-			
		водственно-			
		технологиче-			
		ской деятель-			
		ности			
ПК – 5	Способен раз-	ПК-	3	Лекции	Реферат
11K – 3	рабатывать	11K- 5.1.Предлагает	3	лекции /лабораторн	/лабораторная ра-
	предложения	ресурсосбере-		ое занятие	бота /устный
	по повышению	гающие техно-		oc sammine	опрос
	эффективности	логии произ-			
	технологиче-	водства про-			
		_			
	производства,	тительного сы-			
	ского процесса	дуктов из рас-			

T		<u></u>	1	
	ию тру- рья для ры	нка		
доемко	сти специализ	про-		
произво	одства ванного пи	та-		
продукі				
кращен	ию рас- ПК-			
хода сы	грья, ма- 5.2.Разраба	тыв		
териало	ов, энер- ает предло	же-		
горесур	осов и ния по пов	Ы-		
повыше	ение шению эфо	рек-		
произво	оди- тивности т	ex-		
тельнос	сти тру- нологичест	кого		
да	процесса п	po-		
	изводства,			
	снижению	тру-		
	доемкости			
	производс	гва		
	продукции	, co-		
	кращению	pac-		
	хода сырья	, ма-		
	териалов, з	онер-		
	горесурсов	И		
	повышени	2		
	производи	-		
	тельности	гру-		
	да			

Примечание:**

Компетенция ПК-4 — также формируется в ходе освоения дисциплин: Методология науки о питании. Государственные программы в области здорового питания. Научные аспекты в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания, Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом, Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания, Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности, Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения, Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания, Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания, Современные физикохимические методы исследования растительного сырья и продуктов питания, Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий, Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначе-

ния. Технология сбивных хлебобулочных изделий, а также в ходе прохождения преддипломной, технологической практики и при защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Компетенция ПК-5 — также формируется в ходе освоения дисциплин: Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания, Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания, Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания, Современные системы измерения параметров технологических процессов производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания, а также в ходе прохождения преддипломной, технологической практики и при защите 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

Таблица 2

No	Наименование оце-	Краткая характеристика оце-	Представление оценочного
Π/Π	ночного средства	ночного средства	средства в ФОС
1	реферат	продукт самостоятельной	темы рефератов
		работы студента, представ-	
		ляющий собой краткое из-	
		ложение 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	
2	собеседование	средство контроля, органи-	вопросы по темам дисципли-
		зованное как специальная	ны: - перечень вопросов для
		беседа педагогического ра-	устного опроса
		ботника с обучающимся на	
		темы, связанные с изучаемой	
		дисциплиной и рассчитанной	
		на выяснение объема знаний	
		обучающегося по опреде-	
		ленному разделу, теме, про-	
		блеме и т.п.	
3	лабораторная работа	средство, направленное на	требования к устному отчету
		изучение практического хода	по лабораторным работам
		тех или иных процессов, ис-	
		следование явления в рамках	
		заданной темы с применени-	

	ем методов, освоенных на
	лекциях, сопоставление по-
	лученных результатов с тео-
	ретическими концепциями,
	осуществление интерпрета-
	ции полученных результа-
	тов, оценивание применимо-
	сти полученных результатов
	на практике

Таблица 3

Программа оценивания контролируемой дисциплине

	Ţ		
№	Контролируемые разделы	Код контролируемой компетенции (или ее ча-	Наименование
п/п	(темы дисциплины)	сти)	оценочного средства
1	2.	3	4
1	Классификация отраслей пище-	3	-
1	вой промышленности. Проблемы		
	обеспечения качества переработки		
	вторичного сырья в хлебопекарной		
	промышленности. Классификация		
	сырья в пищевой промышленно-		
	сти. Факторы, сохраняющие каче-		
	ство сырья. Хранение. Факторы		
	влияющие на хранение сырья.		
	Определение пищевой и энергети-		
	ческой ценности сырья. Расчет		
	теоретической и фактической ка-		
	лорийности продукта.		
	Определение пищевой и энергети-		
	ческой ценности сырья. Расчет		
	теоретической и фактической ка-		
	лорийности продукта		
	Вторичные сырьевые ресурсы и	ПК-4	Dadanas /sacassassassassassas
	отходы АПК Объемы образования	ПК-5	Реферат /лабораторная работа/устный опрос
	отходов АПК. Классификация вто-		та/устный опрос
	ричных ресурсов и отходов АПК.		
	Показатели качества, нормируе-		
	мые и анализируемые при ТХК		
	для хлебопродуктов.		
	Рециклинг отходов растениевод-		
	ства. Номенклатура и классифи-		
	кация отходов растениеводства.		
	Объемы образования отходов рас-		
	тениеводства. Основные направ-		
	ления использования отходов рас-		
	тениеводства		
	Показатели качества, нормируе-		
	мые и анализируемые при ТХК		
	для корнеплодов сахарной свеклы		
	Рециклинг отходов пищевой и пищеперерабатывающей про-		
	пищеперерабатывающей про- мышленности. Номенклатура и		
	мышленности. поменклатура и		

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	классификация, объемы образования. Основные направления использования. Отходы молочной промышленности. Отходы зерноперерабатывающей промышленности Показатели качества, нормируемые и анализируемые при ТХК для плодов и овощей Рециклинг отходов пищевой и пищеперерабатывающей промышленности. Отходы крахмалопаточной промышленности. Отходы масложировой промышленности. Отходы промышленности. Отходы крахмалопаточной промышленности. Отходы		
2	сахарной промышленности. Способы определения содержание влаги (сухих веществ) и минеральных веществ золы Рециклинг отходов пищевой и пищеперерабатывающей промышленности. Отходы крахмалопаточной промышленности. Отходы сахарной промышленности.	ПК-4 ПК-5	Реферат /лабораторная рабо- та/устный опрос

Таблица 4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компе-	Планируемые	Показатели и в	критерии оцении	вания результато	ов обучения
тенции, эта-	результаты	ниже порогово-	пороговый	продвинутый	высокий
пы освоения	обучения	го уровня	уровень	уровень (хо-	уровень (от-
компетен-		(неудовлетво-	(удовлетво-	рошо)	лично)
ции		рительно)	рительно)		
1	2	3	4	5	6
ПК-4,	ПК-	обучающийся	в целом	в целом	успешное и
3 семестр	4.1.Используе	не владеет сред-	успешное, но	успешное, но	системное
	т знания но-	ствами и мето-	не системное	содержащее	владение
	вейших до-	дами новейших	владение	отдельные	средствами
	стижений	технологий, до-	средствами	пробелы или	и методами
	техники и	пускает суще-	и методами	сопровожда-	новейших
	технологии в	ственные ошиб-	новейших	ющееся от-	технологий
	своей произ-	ки, с большими	технологий	дельными	
	водственно-	затруднениями		ошибками	

пости пости работу, боль- пинство преду- смотренных программой дисшиплины не выполнено обрудование для иннова для иннова для иннова для иннова дотки расти- тельного сыбов перед- собов перед- ботки расти- тельного сырья пишевых от- раслей, со- предалей, со- прематинь соответству- топис уровпо межународ- ных стандара- тов своей производ- технологиче- ской двятельности ПК-5, ПК- 3 семестр ПК- 4.2.Используе семений по пазначи перадожений по повышению заработки перествемы и перествеми пробрамени производствем и перествемы и перествеми и перествеми прествемны и перествемы и перествеми п			Ī			
ности работу, боль- шинство преду- смотренных программой дисциплины не мыполисно обоучающийся 4.2.Используе т высокотех- нологичное оборудование для иннова- щионных спо- собов перера- ботки реган- тельного сы- рья, вторич- ного сырья пищевых от- раслей, со- временные упаковочные материалы, соответству- кощие уровно материаль, соответству- кощие уровно материаль, соответству- кощие уровно материаль, соответству- кощие уровно международ- ных стандар- тов в своей производ- ственно- ской деятель- ности ПК-5, ПК- 3 семестр ПК- 5,					владение	
ПК-4.2.Используе твысокотех- пологичное оборудование для иннова- ционных спо- собов перера- ботки расти- тельного сы- ръя, втория- пото сырья пищевых от- раслей, со- времещные унаковочные материалы, соответству- юшие уровнаю обимеждународ- ных стандар- тов в свест производственно- ской деятельности международ- пыс стандар- тов в свест рождов обучающийся в деятелей, до- производ- ственно- технологиче- ской деятельности производ- ственные опибки ПК-5, ПК-тости обучающийся деятельносты раза, пс до- производ- производ- ственные опибки производ- ственные опремений производ- ственные опибки производ- ственные опибкани производ- ственные опибки производ- ственные опибкани произво			_		-	
ПК- 4.2.Используе т высокогех- пологичию программого оборудование для иннова- потенных спо- собов перера- ботки расти- тельного сы- ря.я вторич- ного сыря.я формунаровные материала, пло- ря.я вторич- ного сыря.я формунаровно масждународ пинивание упаковочные материала, допускает су- пов в своей производственные упаковочные материала, допускает у- кожелий по по- вышению эф- формуниров- материала, до- укскает у- потенных стандартов в своей производ- ственно- технологиче- ской деятель- пости ПК-5, ПК-6, ПК-5, ПК-6, ПК-5, ПК-6, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-7, ПК-7, ПК-7, ПК-7, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-9, ПК-9, ПК-9, ПК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-6, ПК-6, ПК-7, ПК-7, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-3, ПК-3, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-5, ПК-5, ПК-5, ПК-6, ПК-6, ПК-7, ПК-7, ПК-8, ПК-8, ПК-9, ПК-9, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-3, ПК-3, ПК-3, ПК-4, ПК-4, ПК-4, ПК-6, ПК-6, ПК-7, ПК						
ПК-						
ПК- 4.2 Используе т высокотех- т нологичное оборудование для иннова- ционных спо- собов перера- ботки расти- тотьного сы- ря. вторич- ного сыря фективности международ- пишевых от- раслей, со- временные материалы, го- соответству- пощь уровню международ- пых стандар- тов в своей производ- тот инжерным обучающий- ся демон- стрирует знания толь- ко основного знания знания толь- ко основного знания знания толь- ко основного знания знания толь- ко основного знания			-		технологии	
ПК- 4.2.Используе т высокотех- пологичное оборудование для иннова- пионых спо- собов перера- ботки расти- тельного сы- рья, вторич- ного сырва пищевых от- раслей, со- временные упаковочные материалы, соответству- гото в своей производ- ственного технологиче- кой деятель- пости ПК-5, ПК-6, ПК-5, ПК-6, ПК-6, ПК-6, ПК-6, ПК-6, ПК-7, ПК-7, ПК-7, ПК-7, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-9, ПК-9, ПК-9, ПК-9, ПК-9, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-5, ПК-5, ПК-5, ПК-6, ПК-6, ПК-6, ПК-7, ПК						
ПК- 4.2.Используе						
4.2.Используе т высокотехнологиченое оборудование для ишоващионных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья, вторичного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные материалы, соответствуюся тику применедийся производных стандартов в своей производственные ской деятельноги и производгетвенные технологической деятельноги и производства продуктов из дественные технологии производства продуктов из дественные технологии производства продуктов из дественные технологии производства продуктов из дественные пот отнатия и деоственных пот объщению даработки предоложений по повышению производства, предоложений по повышению по повышению производства, производства, производства, производства, производства, производства, производства, производства, производства, пот повышению по повышенным производства по повышению по повышенным по повышенным по повышенным по повышенным по повышенным по повышению по повышение п						
тельной части программиого оборудование для ипповационных способов переработки растительного сырья пищевых отраделей, соответствующие уровню международиых стандартов в своей производственности и производственностии производства пролуктов из растительного информутиров не системное технологии производства пролуктов из растительного информутиров не системное и пости и производства пролуктов из растительного информутиров производства пролуктов из растительного информутиров не системное и последовати производства пролуктов из растительного сображдати по повышению эффективности и производства пролуктов из растительного сображдати по повышению задаеми пробемами пробемами пробемами по повышению оповышению опорышенности инфективности информации по повышению опорышенности информации по повышению по повышению опорышенности информации по повышению по повышению по повышению ображдати по повышению по повышению опораждати по повышению по повышение по повышение по повышение по повышение по повышение по по			,		_	
нологичное оборудование для ишповащионых спо- собов переработки растительного сырья пипевых отрастетвумощие уровню международственно тов всвоей производственно тов всвоей производственно тов в своей производственно тов всмест уровно технологической деятельного и добучающийся ности ПК-5, ПК-5, ПК-5, Т Пк- добучающийся производственно технологиче ского производственные опредающие технологиче ской деятельности производственные опредающие технологиче ского производственные опредающие технологии производства производственные опредающие технологии производственные опредающие технологии производства производства продуктов из растительно то каками и дватительно то сырья для рыпка специализированного питания допускает су- посышению ададение отдельные от сотровожданного питания допускает су- повышению зффективности посышению заданий и посышению посышению посышению посышению посышению посышению посышению посышение ского процесса производства производства продоводства, производства, производ				* *		
оборудование для инноватиюнных способах разработки растительного сырья, вторичного питания в дественные от сырья для рынка специализированного питания долускает сущеннося и программи производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания долускает сученного питания долускает сученного питания долускает сучета в материала, не точности, но не и постаности, дотускает не-точности, допускает сучености, допускает не-точности, допускает не-точности и несточности не-точности и программного полежений программного помежительно не-точности и программного подежеть не-точности и программного подежеть не-точности и программного помежительного подежеть не-точности и программного подежеть не-точности и программного подежеть не-точности и программного подежеть не-точности и программного подежеть не-точности н						
для иннованию спо- собов перера- ботки расти- тельного сы- рья, вторич- ного сырья пищевых от- раслей, со- временные материалы, соответству- тоще уровно- международ- ных стандар- тов в своей производ- ственно- технологиче- ской деятель- ности ПК-5, ПК-7, допускает су- производ- ственно- технологиче- ской деятель- ности производственно- технологиче- ской деятель- пости производственно- технологиче- ской деятель- пости производственно- технологиче- ской деятельного производства пролуктов из растительно- го сырья для рынка специ- ализировап- ного питания допускает су- производства производства производства продуктов из растительно- го сырья для рынка специ- ализировап- ного питания допускает су- производства пр						
пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных ставности пости ПК-5, 3 семестр ПК-5, 4 дереденные производства продуктов и предувожений потовышению эффективености программного става, практериала, исчение программного повышению зффективености повышению зффективености повышению зффективености повышению зффективености повышению зффективености программного потитания предозожений по повышению зффективености предозожений по повышению зффективности предозожений по повышению зффективности предозожений по повышению зффективености предозожений по повышению зффективности предозожений по повышению зффективности предозожений по повышению зффективености предозожений по повышению зффективености предозожений по повышению зффективености ского проческое точности втание зффективности предозожений по повышению зффективености предозожений по повышению зффективености предозожений по повышению зффективености ского проческое по предозожений по повышению зффективености ского предозожений по пов			± '		-	-
собов перера- ботки расти- тельного сы- рья, вторич- ного сырья пищевых от- раслей, со- временные упаковочные материалы, соответству- ющие уровно международ- тов в своей производ- ственно- технологиче- ской деятель- ности ПК-5, 3 семестр ТК-5, 3 семестр ТК-6, 3 семестр ТК-7, 4 семестр ТК-7, 4 семестр ТК-7, 5 семестр ТК-8, 7 семестр ТК-7, 7 семествыные производства производ				_		
ботки растительного сырья пищевых отраслей, соответствующие уровню международных ственнотов свеннотех от технологической производ-ственности производ-ственноственности производ-ственности производ-ственности производ-ственности производ-ственности производ-ственности производ-ственности производ-ственноственноственность производства пролуктов из растительного сырья для рынка специя ализированного питания пото питания пото питания допускает су-			_		· ·	-
тельного сырья вторич- вышению эффективности в не знает прак- тику примене- ния материалы, соответству- кощие уровно международ- производственно- технологической деятельности ПК-5, 3 семестр ПК-6, 3 семестр ПК-7, 4 семестр ПК-6, 3 семестр ПК-7, 3 семестр ПК-7, 3 семестр ПК-7, 3 семестр ПК-8, 3 семестр ПК-9, 3 семестр ПК-9, 4 семестр ПК-9, 4 семестр ПК-1, 4 семестр ПК-1, 4 семестр ПК-1, 5 семестр ПК-1, 6 семестр ПК-1, 7 семестр ПК-2, 1 семестр ПК-3, 1 семестр ПК-5, 3 семестр ПК-6, 7 семествь семестранных стиров семествы семестры семествы сем				· ·	неточностей	
рья, вторичного ырья илищевых отраслей, сорадственные упаковочные материалы, соответствующее уровню международных стандартов в своей производственности ности ПК-5, 3 семестр ПК-5, 5 ПК- регающие технологиие технологии производства продуктов из растительно-го сырья для рынка специ-ализирован- ного питания ного питания и погововшее производства продуктов из растительно-го сырья для рынка специ-ализирован- ного питания и поговомена производства производств		•	-	-		
пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартогов в своей производственности ПК-5, 3 семестр ПК-5, 1 ПК- 3 семестр ТК-5, 3 предлагае тресурсосберегающие технологиче технологии производства продуктов из растительного го сырья для рынка специ ализирован пот питания и половышению адлизирован пот питания и половышению адлизирован продувован пот питания и половышению адлизирован продувован пот питания и половышению адлизирован продувсовты по питания и половышению адлизирован продувсовты по питания производства продувсовать по питания производства производства производства продувсовать по питания производства производства производства продувсовать по повышению оффективности и допускает су- турновенсках, наруша стотиче скую после- дожении программно- го материала продувства предугаем скую после- дожении программно- го материала продувства предугаем скую после- дожении программно- го материала продувства предугаем скую после- дожении программно- го материала продувства правнами и сетленное и системное отдельные предугаем предуг						
пищевых отраслей, соверенные опроизводства, от временные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственные опибки от технологической деятельности ПК-5, 3 семестр ПК-6, 3 семестр ПК-7, 4 семестр ПК-7, 5 семестр ПК-6, 3 семестр ПК-7, 5 семестр ПК-7, 5 семестр ПК-7, 6 семестр ПК-7, 6 семестр ПК-7, 6 семестр ПК-7, 6 семестр ПК-7, 7 семестр ПК-7, 6 семестр ПК-7, 7 семестр ПК-7, 6 семестр ПК-7, 7 семесте семей производства продуктов из разработки пробслы или сопроожда- от предложений по повышению уаработки предложений по повышению оффективности предложений по повышений продожений по повышений производства, производст		• •	_			
раслей, со- временные упаковочные материалы, соответству- ющие уровню международ- ных стандар- тов в своей производ- ственно- технологиче- ской деятель- ности ПК-5, З семестр ПК-5, з семестр ПК-5, з семестр Программи производ- ственные программно- технологиче- ской деятель- ности ПК-5, з семестр ПК-5, з семестр ПК-5, з семестр ПК-6, з семестр ПК-7, з семестр ПК-6, з семестр ПК-6, з семестр ПК-7, з		-	_			
временные упаковочные материалы, соответству- ющие уровню международных стандартов в своей производ- ственно- технологиче- ской деятельности ПК-5, З семестр ПК-6, з семестр ПК-7, з семестр ПК-8, з семестр ПК-9, з семестр						
упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственные программнотехнологической деятельности ПК-5, 3 семестр 5.1.Предлагае трегающие технологии производства продуктов из растительногого и добраем и добр		*				-
тику применения материала, допускает сущися уровню международных стандартов в своей производственно- технологической деятельности ПК-5, 3 семестр ПК-5, 3 семестр ПК-5, а преддлагае т ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительно- го сырья для рынка специализирован ного питания допускает сушализирован ного питания допускает сушализирован ного питания допускает сушали программно и поставива и постави		-	-			-
ПК-5, 3 семестр тресурсосберегающие станологии производства продуктов из растительного питания допускает су- пожении помении по повышению адлагает и пости по вышению адлагает и по повышению по повышению адлагает и по повышению адлагает и по повышению по повышению адлагает и по повышению адлагает и по повышению по повышению адлагает и по повышению по повышению адлагает и пройдем и по повышению адлагает и по повышению адлагает и по повышению адлагает и по повышению адлагает и по повышению по повышению адлагает и по повышение адлагает и по повышению адлагает и по повышения и по повышению адлагает и по повышение		_	-			_
пощие уровню международ- ных стандартов в своей производ- ственно- технологической деятельности ПК-5, в семестр Т. ПК- регающие гехнологии производства пр		_				
Международ- ных стандар- тов в своей производ- ственно- технологиче- ской деятель- ности					*	
ных стандартов в своей производ- ственно- технологической деятельности ПК-5, 3 семестр ПК-5,					-	
тов в своей производ- ственно- технологиче- ской деятельности ПК-5, 3 семестр ПК-5, 1 предлагае т ресурсосберегающие технологии разработки производства продуктов из растительного потания допускает су- пов в своей производ- ственно- технологиченок излагает материал, хо- рошо ориен- тируется в материале, не затрудня- ется с отве- том при ви- доизменении заданий в целом успешное, но не системное владение навыками и средствами и производства предложений по повышению го сырья для рынка специализирован производства,			· ·			
производ- ственно- технологиче- ской деятель- ности ПК-5,		-	ОШИОКИ	то материала		· ·
технологиче- ской деятельности ПК-5, 3 семестр ПК-9 производства продуктов из растительного питания про питания про питания про питания пости Технологиче- ской деятельности В целом успешное, но успешное, но не владеет навыками и навыками и пробелы или пробелы или пробелы или пробелы или продожений по повышению разработки продуктов из продуктов из продуктов из протожений по повышению обфективности по повышению от повышений от повышени						
технологической деятельности ПК-5, 3 семестр ПК-5, 1 предлагае т ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного соцыря для рынка специализирован пого питания допускает су- технологической деятельности и навыками и пробемы или средствами профективности предложений по повышению заработки предложений по повышению заработки предложений по повышению заработки предложений по повышению зффективности предложений по повышению зффективности пробемы или средствами навыками и профективности предложений по повышению зффективности предложений по повышению зффективности пробемы и пробемы и профективности предложений по повышению зффективности предложений по повышению зффективности и пробемы и профективности и профекти и профективности и профекти		-				
Ской деятельности ПК-5, 3 семестр ПК- 5.1.Предлагае тресурсосбератающие средствами производства продуктов из растительного сырья для рынка специализирован пого питания допускает су- тресудем постоя продуктов из допускает су- тресудем постоя предлагае производства производст						_
ПК-5, ПК- 3 семестр 5.1.Предлагае тресурсосбератающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализирован пого питания допускает су- пк-5, ТК- з семестр 5.1.Предлагае тресурсосберали по повышению от сырья для допускает су- по потания допускает су- по материале, не затрудня- ется с ответом при ви- доизменении заданий пуспешное, но успешное, но успешное, но системное от сис						
ПК-5, ПК- обучающийся не владеет успешное, но тресурсосберетающие средствами производства продуктов из растительного го сырья для рынка специализирован- пого питания допускает су- мехнологиче- средствами не затрудняется с ответом при видоизменении заданий и в целом успешное, но системное осодержащее отдельные навыками и пробелы или средствами пробелы или средствами оспровожда- продожений по повышению разработки предложений по повышению отдельные навыками и пробелы или средствами оспровожда- продожений продожений предложений предложений предложений по повышению ошибками нию эффективности навыками и технологиченавыками и технологиченавыками и технологиченавыками и технологиченавыками и технологиченавыками и технологиченавыками и технологиченством опро-						
ПК-5, ПК- 3 семестр 5.1.Предлагае технологии разработки продуктов из растительно-го сырья для рынка специализирован пого питания допускает су-		пости				-
ПК-5, 3 семестр ПК-5, 1ПК- том при видоизменении заданий ПК-5, 3 семестр ПК-6, 4 семестр ПК-5, 5.1.Предлагае не владеет успешное, но тресурсосбенами не системное содержащее владение навыками и производства предложений по средствами производства предложений по предложений продуктов из повышению разработки предложений прастительного сырья для рынка специализирован производства, производства производства, ского про-						
ПК-5, ПК- 3 семестр 5.1.Предлагае не владеет успешное, но тресурсосбенавыками и производства продуктов из растительного сырья для рынка специализирован пого питания допускает су-						
ПК-5, ПК- 3 семестр 5.1.Предлагае не владеет успешное, но тресурсосбенавыками и не системное содержащее регающие средствами навыками и пробелы или производства предложений по предложений по го сырья для рынка специдати допускает су-						-
ПК-5, ПК- 3 семестр 5.1.Предлагае не владеет успешное, но тресурсосбенавыками и не системное регающие средствами производства предложений по разработки продуктов из растительного сырья для рынка специрально производства, производства, производства, производства производства производства предложений пробем повышению разработки предложений по повышению разработки предложений по повышению пробем по повышений пробем по повышений пробем по повышений пробем по повышений пробем предложений предложений предложений предложений по повышению по повышению ощибками нию эффективности предложений по повышению эффективности предложений по повышению эффективности предложений по повышению эффективности предложений производства, производс						
3 семестр 5.1.Предлагае тресурсосбенавыками и технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализирован- пого питания не владеет навыками и навыками и пробелы или пробелы и или пробелы и или пробелы или пробелы или пробелы и или пробелы	ПК-5.	ПК-	обучающийся	в целом	в целом	
т ресурсосберегающие средствами и технологии разработки производства предложений по пробельные продуктов из повышению растительно-го сырья для рынка специрати производства, производства, производства, производства, пото питания допускает су-	· ·					•
регающие средствами разработки производства предложений по продуктов из растительно- го сырья для рынка специ- ализирован- пого питания допускает су- предствами дазработки предложений производства, предложений предложений предложений предложений предложений предложений предложений предложений предложений по повышению эффек- владение тивности тивности предложение ского производства, тивности тивности технологиче- средствами ского про-	l l	-			1	
технологии разработки производства предложений по пробелы или пробелы или производства предложений по повышению растительно- осырья для технологиче- по повышению ализирован- производства, ного питания допускает су- технологиче- пробелы или средствами пробелы или средствами пробелы или сопровожда- производствами предложений предложений дельными по повышено по повышению эффек- владение тивности тивности навыками и технологиченого просего про-					-	
производства предложений по повышению разработки продуктов из растительно- разработки предложений предложений предложений предложений по повышеной по повышеной по повышеной по повышеной прынка специ- ского процесса нию эффекного питания допускает су- технологиче- средствами ского про-		-	-			
продуктов из разработки разработки растительно- эффективности предложений дельными по повыше- по повыше- по повыше- по повыше- владение тивности ализирован- производства, нию эффек- по потания допускает су- технологиче- средствами ского про-					•	-
растительно- эффективности предложений дельными по повыше- по повыше- ошибками нию эффекрынка специ- ского процесса производства, ного питания допускает су- технологиче- средствами по повышению эффекрынка специна производства, при		•	-	-	-	
го сырья для технологиче- по повыше- ошибками нию эффек- рынка специ- ского процесса нию эффек- владение тивности навыками и технологиче- производства, ного питания допускает су- технологиче- средствами ского про-				* *		-
рынка специ- ализирован- ного питания допускает су- ного питания допускает су- производства, пехнологиче- технологиче- пехнологиче- пехнологиче- технологиче- средствами ского про-		*	* *	-		
ализирован- производства, тивности навыками и технологиче- питания допускает су- технологиче- средствами ского про-		_				
ного питания допускает су- технологиче- средствами ского про-		*				
		-	-			
щоственные слого про- разраоотка цесса произ -			щественные	ского про-	разработки	цесса произ-

	ошибки, с	цесса произ-	предложений	водства.
	большими за-	водства.	по повыше-	
	труднениями		нию эффек-	
	выполняет са-		тивности	
	мостоятельную		технологиче-	
	работу, боль-		ского про-	
	шинство преду-		цесса произ-	
	смотренных		водства	
	программой			
	дисциплины не			
	выполнено			
ПК-	обучающийся	обучающий-	обучающий-	обучающий-
5.2.Разрабаты	не знает значи-	ся демон-	ся демон-	ся демон-
вает предло-	тельной части	стрирует	стрирует	стрирует
жения по по-	программного	знания толь-	знание мате-	знание мате-
вышению	материала, пло-	ко основного	риала, не до-	риала о пра-
эффективно-	хо ориентирует-	материала,	пускает су-	вилах при-
сти техноло-	ся в материале	но не знает	щественных	менения ос-
гического	о правилах	деталей, до-	неточностей	новных
процесса	применения ос-	пускает не-		принципов
производства,	новных прин-	точности,		рациональ-
снижению	ципов рацио-	допускает		ного исполь-
трудоемкости	нального ис-	неточности в		зования при-
производства	пользования	формулиров-		родных ре-
продукции,	природных ре-	ках, наруша-		сурсов и за-
сокращению	сурсов и защи-	ет логиче-		щиты окру-
расхода сы-	ты окружающей	скую после-		жающей сре-
рья, материа-	среды	дователь-		ды, практики
лов, энерго-	Фреды	ность в из-		применения
ресурсов и		ложении		материала,
повышение		программно-		исчерпыва-
		го материала		юще и по-
производи- тельности		Томатериала		следователь-
				но, четко и
труда				*
				логично из-
				лагает мате-
				риал, хорошо
				ориентирует-
				ся в материа-
				ле, не за-
				трудняется с
				ответом при
				видоизмене-
				нии 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. Отбор и подготовка испытаний.
- 2. Обработка результатов исследования.
- 3. Понятие о качестве пищевой продукции.
- 4. Классификация и номенклатура показателей качества.
- 5. Повышение качества продукции в современных условиях
- 6. Классификация муки.
- 7. Приемка, отбор проб и экспертиза качества муки.
- 8. Формирование качества муки в процессе производства.
- 9. Определение качества и количества клейковины.
- 10. Приемка, упаковка, транспортирование молока и сливок.
- 11. Новые виды пищевой продукции.
- 12. Государственная регистрация новых видов пищевой продукции.
- 13. Приемка, отбор и экспертиза сухарных изделий.
- 14. Факторы, влияющие на качество сухарных изделий.

3.2. Рефераты

Наряду с глубокими теоретическими знаниями и практическими <u>навыками</u> и <u>умениями</u> по направлению подготовки, практическими навыками решения методических и организационных задач студент должен показать свои креативные способности. В реферате должно быть проявлено <u>умение создавать</u> 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.

требования к написанию реферата;

Реферат имеет строго определенную структуру:

Титульный лист (номер страницы не ставится)

Содержание (с. 2)

Введение (с.3)

- 1. (с. 4 и т.д.)
- 2.
- **3.**

Заключение

Список литературы

Объем реферата — 15-20 страниц. Текст реферата печатается 14 шрифтом через 1,5 интервала. Поля: слева — 3 см, справа — 1 см, сверху — 2 см, снизу — 2,5 см. Текст печатается с абзацами. Заголовки и подзаголовки отделяются от основного текста сверху и снизу пробелом в три интервала.

Введение занимает 1-3 страницы и вводит читателей в курс проблемы. Во введении необходимо сформулировать цель работы.

В основной части необходимо дать содержательную характеристику проблемы. Текст основной части должен быть разделен на несколько параграфов, иметь ссылки на литературные источники.

В заключении должны быть сформулированы выводы, отражающие основные результаты работы.

Список литературы составляется в алфавитном порядке фамилий авторов или названий произведений (при отсутствии фамилии автора). В списке применяется общая нумерация литературных источников. При написании реферата рекомендуется обращаться к новейшим научным источникам.

При оформлении исходных данных источника указываются фамилия и инициалы автора, название работы, место издания, издательство, год издания, общее количество страниц.

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»

№ п/п	Темы рефератов
1	2
1	Пути снижения потерь и затрат при производстве хлеба.
2	Пути ускорения созревания теста
3	Современные технологии мучных кондитерских изделий.
4	Разновидности сахара.
5	Разновидности свекловичного и трасникового сахара.
6	Сахарозаменители.
7	Использование не традиционного вида сырья.

3.3. Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ устанавливается в соответствии с профессиональными компетенциями указанных рабочей программе дисциплины.

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. Оценка качества различных видов вторичного сырья при переработке зерна в муку, крупу, масличных культур.
- 2. Пробная лабораторная выпечка хлебобулочных изделий с применением вторичного сырья мукомольной и крупяной отрасли
- 3. Пробная лабораторная выпечка хлебобулочных и кондитерских изделий с пониженным содержанием углеводов
 - 4. Пробная лабораторная выпечка хлебобулочных изделий по ускорен-

ной технологии

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Ресурсосберегающие технологии производства хлебобулочных и кондитерских изделий функционального назначения с пролонгированным сроком».

3.4. Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1. Проблемы обеспечения качества переработки вторичного сырья в хлебопекарной промышленности. Классификация сырья в пищевой промышленности.
- 2. Факторы, сохраняющие качество сырья. Хранение.
- 3. Факторы влияющие на хранение сырья.
- 4. Определение пищевой и энергетической ценности сырья. Расчет теоретической и фактической калорийности продукта.
- 5. Определение пищевой и энергетической ценности сырья.
- 6. Расчет теоретической и фактической калорийности продукта
- 7. Объемы образования отходов АПК.
- 8. Классификация вторичных ресурсов и отходов АПК.
- **9.** Показатели качества, нормируемые и анализируемые при ТХК для хлебопродуктов
- 10. Номенклатура и классификация отходов растениеводства.
- 11. Объемы образования отходов растениеводства.
- 12. Основные направления использования отходов растениеводства
- **13.**Показатели качества, нормируемые и анализируемые при ТХК для корнеплодов сахарной свеклы
- 14. Номенклатура и классификация, объемы образования.
- 15. Основные направления использования.
- 16.Отходы молочной промышленности.
- 17.Отходы зерноперерабатывающей промышленности
- 18.Показатели качества, нормируемые и анализируемые при ТХК для плодов и овощей
- 19.Отходы хлебопекарной промышленности.
- 20.Отходы плодоовощной промышленности.
- 21.Отходы масложировой промышленности.
- 22.Отходы крахмалопаточной промышленности.
- 23. Отходы сахарной промышленности.

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Анализ состояния зерноперерабатывающей промышленности в Саратовской области.
- 2. Использование нетрадиционных видов зерновых культур для производства муки.
- 3. Специальная технология муки.

- 4. Технология муки из кукурузы.
- 5. Технология получения высокобелковой муки.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1. Способы определения содержание влаги (сухих веществ) и минеральных веществ золы
- 2. Отходы крахмалопаточной промышленности.
- 3. Отходы сахарной промышленности.
- 4. Способы определения качества крахмала
- 5. Определение белковых веществ в пищевых продуктах

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1.Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения.
- 2. Пути ускорения созревания теста.
- 3.Особенности приготовления хлебобулочных изделий для экологически неблагополучных регионов.
- 4. Добавки в производстве хлеба.

3.5. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Ресурсосберегающие технологии производства 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 18.06.2014, протокол №7.

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.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

- 1. Проблемы обеспечения качества переработки вторичного сырья в хлебопекарной промышленности. Классификация сырья в пищевой промышленности.
- 2. Ресурсосберегающие технологии основа конкурентоспособности современной пищевой и перерабатывающей промышленности.
- 3. Определение пищевой и энергетической ценности сырья. Расчет теоретической и фактической калорийности продукта.
 - 4. Определение пищевой и энергетической ценности сырья.
 - 5. Расчет теоретической и фактической калорийности продукта

- 6. Объемы образования отходов АПК.
- 7. Классификация вторичных ресурсов и отходов АПК.
- 8. Показатели качества, нормируемые и анализируемые при ТХК для хлебопродуктов
 - 9. Номенклатура и классификация отходов растениеводства.
 - 10. Объемы образования отходов растениеводства.
 - 11. Основные направления использования отходов растениеводства
- 12. Показатели качества, нормируемые и анализируемые при ТХК для корнеплодов сахарной свеклы
 - 13. Номенклатура и классификация, объемы образования.
 - 14. Основные направления использования.
 - 15. Отходы молочной промышленности.
 - 16. Отходы зерноперерабатывающей промышленности
- 17. Показатели качества, нормируемые и анализируемые при ТХК для плодов и овощей
 - 18. Отходы хлебопекарной промышленности.
 - 19. Отходы плодоовощной промышленности.
 - 20. Отходы масложировой промышленности.
 - 21. Отходы крахмалопаточной промышленности.
 - 22. Отходы сахарной промышленности.
- 23. Способы определения содержание влаги (сухих веществ) и минеральных веществ золы
 - 24. Отходы крахмалопаточной промышленности.
 - 25. Отходы сахарной промышленности.
- 26. Основные направления развития ресурсосберегающих технологий в хлебопекарной и кондитерской отраслях.
- 27. Планомерное и комплексное осуществление организационных, экономических и технических мер, направленное на обеспечении экономии и рационального использования материально-сырьевых ресурсов.
- 28. Оценка качества различных видов вторичного сырья при переработке зерна в муку, крупу, масличных культур

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 «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» 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

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 компетен- ции		пятибалльно точная аттес		Описание
высокий	«ОНРИЛТО»	«зачтено»	«зачтено (отлич- но)»	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 (хоро- шо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетво- рительно»	«зачтено»	«зачтено (удовле- твори- тельно)»	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-	«не зачте- но»	«не зачтено (неудовлет-	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, до-

Уровень освоения компетен- ции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
•	тельно»		воритель- но)»	пустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

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

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: теории и основных способах использования новейших технологий

умения: применять знания о выполнение инновационных программ

владение навыками: выполнение инновационных программ.

Критерии оценки**

отлично	обучающийся демонстрирует:	
	- знание материала теории и основных способах использования	
	новейших технологий, практики применения материала, исчерпы-	
	вающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хо-	
	рошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при	
	видоизменении заданий;	
	- умение применять знания, о выполнение инновационных про-	
	грамм, используя современные методы и показатели такой оцен-	
	ки;	
	- успешное и системное владение навыками выполнение инноваци-	
	онных программ.	
хорошо	обучающийся демонстрирует:	
	- знание материала, не допускает существенных неточностей;	
	- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение	
	применять знания, о выполнение инновационных программ, ис-	
	пользуя современные методы и показатели такой оценки;	
	- в целом успешное и системное владение навыками выполнение	
	инновационных программ.	
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует:	
	- знания только основного материала, но не знает деталей, допуска-	
	ет неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает	
	логическую последовательность в изложении программного мате-	
	риала;	
	- в целом успешное, но не системное умение применять знания, о	
	выполнение инновационных программ, используя современные	
	методы и показатели оценки качества сырья и готовой продукции;	

	- в целом успешное и системное владение навыками выполнение	
	инновационных программ.	
неудовлетворительно	обучающийся:	
	- не знает значительной части программного материала, плохо ори-	
	ентируется в материале теории и основных способах использова-	
	ния новейших технологий, не знает практику применения матери-	
	ала, допускает существенные ошибки;	
	- не умеет использовать знания о выполнение инновационных про-	
	грамм, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими	
	затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство	
	заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполне-	
	но;	
	- обучающийся не владеет навыками инновационных программ,	
	допускает существенные ошибки, с большими затруднениями вы-	
	полняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных	
	программой дисциплины не выполнено	

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: системные теоретические знания

умения: приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы

владение навыками: терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения материала

Критерии оценки реферата

	-6
отлично	обучающийся демонстрирует: системные теоретические знания, владеет
	терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приво-
	дит примеры, показывает свободное владение монологической речью и
	способность быстро реагировать на уточняющие вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: прочные теоретические знания, владеет
	терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приво-
	дит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но
	при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет са-
	мостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем
VIION TOENOMYTOET VI	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: неглубокие теоретические знания, прояв-
	ляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недо-
	статочное умение делать аргументированные выводы и приводить приме-
	ры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью,
	терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает
	ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.
неудовлетворительно	обучающийся: демонстрирует незнание теоретических основ предмета,
	не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, пока-
	зывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией,
	проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, дела-
	ет ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавате-
	лем, отказывается отвечать на занятии.

4.2.3. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: системные теоретические знания

умения: показывает свободное владение материалом и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы

владение навыками: терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения изученного материала

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: выполнение задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы		
хорошо	обучающийся демонстрирует: выполнение задания лабораторной работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями		
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: выполнение задания лабораторной работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.		
неудовлетворительно	обучающийся: студент не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.		

Разработчик: профессор Садыгова М.К.

Саду (подпись)