Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2024 16:04:34
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 ТПП
_____/Попова О.М./
«18» 05 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**
Направление подготовки	**19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**
Направленность (профиль)	**Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания**
Квалификация выпускника	**Магистр**
Нормативный срок обучения	**2 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Буховец В.А., доцент**

Разработчик: доцент Буховец В.А. _____
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…….. 4

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 6

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования. 18

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

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

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

Таблица 1

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

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (4 семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
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	4	лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты

ПК-6	Способен обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний	ПК - 6.1 Обеспечивает реализацию технологического процесса на основе технического регламента.	4	лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты

Компетенция ПК-4-также формируется в ходе освоения дисциплин, а также в ходе прохождения практик: «Организация труда на предприятиях пищевой промышленности», «Ресурсосберегающие технологии производства хлебобулочных и кондитерских изделий функционального назначения с пролонгированным сроком», «Современные проблемы науки в сфере производства хлебобулочных и кондитерских изделий функционального назначения с пролонгированным сроком», «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для специальных видов питания», «Специальные технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», «Тара и упаковка хлебобулочных и кондитерских изделий функционального назначения с пролонгированным сроком», «Современные упаковочные материалы для хлебобулочных и кондитерских изделий функционального назначения с пролонгированным сроком», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)», «Преддипломная практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты».

Компетенция ПК-6-также формируется в ходе освоения дисциплин, а также в ходе прохождения практик: «ХАССП-система управления безопасностью пищевых продуктов», «Документооборот и нормирование деятельности при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания», «Делопризводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания», «Технология сбивных хлебобулочных изделий», «Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания». «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том

числе технологическая практика)», «Преддипломная практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты».

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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	устный отчет по лабораторным работам и практическим занятиям	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	1
2	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.	2
3	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов	3

		выполнения обучающимися ряда специальных заданий	

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Производство полуфабрикатов	ПК-4, 6	устный опрос, лабораторная работа практические занятия

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компе-тенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетвори-тельно)	пороговый уровень (удовлетвори-тельно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-4, 3 семестр	ПК-4.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала,	обучающийся демострирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последователь-ность в изложении программного материала	обучающийся демострирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения

		допускает существенные ошибки			материала, исчерпывающе и последователь но, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-6, 3 семестр	ПК - 6.1 Обеспечив ает реализаци ю технологич еского процесса на основе техническо го регламента	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствовани ю технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демострирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках , нарушает логическую последователь-ность в изложении программного материала	обучающийся демострирует знания материала, не допускает существенны х неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствов анию технологическ их процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последователь но, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

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

3.1 Лабораторная работа

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные занятия развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала. Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения» по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

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 работы, 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. Леденцовая карамель, производство и оценка качества.
2. Леденцовая карамель, производство и оценка качества.
3. Леденцовая карамель, производство и оценка качества.
4. Мармелад, фруктовые конфеты, производство и оценка качества.
5. Мармелад, фруктовые конфеты, производство и оценка качества.

3.2 Текущий контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения».

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Что является причиной гигроскопичности карамели? Какие факторы влияют на гигроскопичность?
2. В чем состоит различие рецептуры фруктовой части рецептуры фруктового мармелада и фруктовых конфет?
3. В каком состоянии находится сахароза в карамельной массе и в помаде?
4. Дайте обоснование необходимости подсушивания сахара-песка перед поступлением в силосы для бестарного хранения.

5. Какую патоку, какого химического состава целесообразно использовать в производстве карамели леденцовой и с начинками?
6. В чем различие химического состава карамельной патоки и инвертного сиропа и их свойств?
7. Какой должна быть температура карамельной массы и начинки при формовании, какие виды брака могут быть при нарушении этого температурного режима?
8. Приведите технологические параметры формования фруктовых конфетных масс и образования конфетных корпусов при использовании солей-модификаторов и без них?
9. Почему при изготовлении сахарного, сахаропаточного и сахаро-инвертного карамельного сиропов необходимо стремиться к снижению продолжительности уваривания?
10. Перечислите физико-химические показатели качества карамельной массы?
11. Чем объясняются антикристаллизационные свойства карамельной патоки?
12. В каких производствах используют инвертный сироп? С какой целью?
13. Молекулярная масса различных видов товарных пектинов?
14. Требования к видам и качеству фруктового пюре в производстве фруктового мармелада.
15. Приведите способы повышения стойкости помадных конфет к высыханию при хранении.
16. Дайте обоснование необходимости приготовления карамельного сиропов в производстве карамели конфет.
17. Что представляет собой карамель с физико-химической точки зрения?
18. Требования, предъявляемые к начинкам при производстве карамели.
19. При выработке, каких кондитерских изделий используют желатин. Особенности технологии.
20. Дайте обоснование рецептуры фруктового и желейного мармеладов.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Влияние технологических факторов на структурообразование пастильных изделий.
2. Особенности получения пастильных масс.
3. Особенности технологии пата.
4. Особенности получения лукума.

3.3. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального 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 ВПО «Саратовский ГАУ» от 28.08.2017, протокол №1.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Что является причиной гигроскопичности карамели? Какие факторы влияют на гигроскопичность?
2. В чем состоит различие рецептуры фруктовой части рецептуры фруктового мармелада и фруктовых конфет?
3. В каком состоянии находится сахароза в карамельной массе и в помаде?
4. Дайте обоснование необходимости подсушивания сахара-песка перед поступлением в силосы для бестарного хранения.
5. Какую патоку, какого химического состава целесообразно использовать в производстве карамели леденцовой и с начинками?
6. В чем различие химического состава карамельной патоки и инвертного сиропа и их свойств?
7. Какой должна быть температура карамельной массы и начинки при формовании, какие виды брака могут быть при нарушении этого температурного режима?
8. Приведите технологические параметры формования фруктовых конфетных масс и образования конфетных корпусов при использовании солей-модификаторов и без них?
9. Почему при изготовлении сахарного, сахаропаточного и сахаро-инвертного карамельного сиропов необходимо стремиться к снижению продолжительности уваривания?
10. Перечислите физико-химические показатели качества карамельной массы?
11. Чем объясняются антикристаллизационные свойства карамельной патоки?
12. В каких производствах используют инвертный сироп? С какой целью?
13. Молекулярная масса различных видов товарных пектинов?
14. Требования к видам и качеству фруктового пюре в производстве фруктового мармелада.
15. Приведите способы повышения стойкости помадных конфет к высыханию при хранении.
16. Дайте обоснование необходимости приготовления карамельного сиропов в производстве карамели конфет.

17. Что представляет собой карамель с физико-химической точки зрения?
18. Требования, предъявляемые к начинкам при производстве карамели.
19. При выработке, каких кондитерских изделий используют желатин. Особенности технологии.
20. Дайте обоснование рецептуры фруктового и желейного мармеладов.
21. Какие продукты разложения моносахаров относятся к первичным и вторичным и как они влияют на качество карамели?
22. Какие способы формования конфетных масс и получения корпусов применяют в кондитерском производстве? Сущность процессов образования корпусов.
23. Дайте объяснение механизма действия инвертного сиропа, как антикристаллизатора.
24. Какие продукты разложения моносахаров относятся к конечным и как они влияют на качество карамели?

3.4. Тестовые задания

По дисциплине «Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

Письменное тестирование.

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

Критерием оценки могут служить глубина усвоения обучаемым учебного материала, умение применять полученные знания для решения конкретных профессиональных задач, объём полученных знаний. Полученный результат тестирования учитывается при проведении промежуточной аттестации.

Вариант тестовых заданий:

1. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:
1) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао
2) тунговое, льняное, хлопковое
3) оливковое, кукурузное, подсолнечное
4) горчичное, рапсовое, соевое
2. Кислотность молока принято выражать в:
1) градусах Тернера
2) градусах Кеттсторфера
3) градусах Цельсия
4) кг/м^3

3. Кислотность молока цельного сгущенного с сахаром составляет.....^{O}Т
1) не более 60
2) не более 48
3) не более 20
4) 16-17
4. Товарный сорт жира определяется.....числом:
1) кислотным;
2) перекисным;
3) йодным
4) омыления.
5. Наименьшее количество влаги содержится в:
1) в фруктово-ягодном пюре;
2) в подварках;
3) в припасах;
4) в фруктовом повидле.
6. Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:
1) насечка
1) красюк
2) миражные
4) выливка
5) большое пятно
7. 55 Быстрая порча полуфабрикатов при хранении обусловлена
1) повышенным содержанием влаги
2) особенностями технологической обработки
3) высоким содержанием белков
4) высокой активностью собственных тканевых ферментов
8. К цветочным пряностям относят:
1) корица и имбирь
2) гвоздика и шафран
3) куркума и кориандр
4) лавровый лист и мускатный орех
9. Голубоватый оттенок цвета при органолептической оценке качества допускается у ...
1) сахара-песка
2) сахара-рафинада
3) сахара для промышленной переработки
4) сахарозы
10. Содержание сахарозы в сахаре-рафинаде составляет...%
1) 99,90
2) 99,75
3) 99,50
4) 100,00

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 обучающийся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

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

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетен-ции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие

				способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетво-рительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их

				устранения под руководством преподавателя
-	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	не зачтено неудовлет-творительно)	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного матери допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций

умения: применять в проекте новые технологии и оборудование

владение навыками: навыками работы с катологами и схемами

Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание материала (поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций, об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения, о способах производства продуктов питания из растительного сырья, о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; – умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и

	оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки; – успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с катологами и схемами).
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с катологами и схемами)
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели оценки (указываются конкретные методы и показатели оценки в зависимости от специфики дисциплины); – в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса,

	навыками работы с катологами и схемами).
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (перечисляется конкретный материал в зависимости от специфики дисциплины), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет использовать методы и приемы (указываются конкретные методы и приемы в зависимости от специфики дисциплины), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с катологами и схемами), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестового задания к контролю остаточных знаний

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций;

умения: систематизировать, обобщать теоретические и практические знания;

владение навыками: самостоятельной работы при решении тестовых заданий.

Критерии оценки тестового задания

отлично	обучающийся демонстрирует: - прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 86% до 100% от максимального количества;
хорошо	обучающийся демонстрирует: - хорошие знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 74% до 85% от максимального количества;
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - посредственные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 60% до 73% от максимального количества;
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - не прочные знания, умения и навыки, количество

	правильных ответов составляет менее 60% от максимального количества.

4.2.3. Критерии оценки лабораторных (практических) работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: технологических процессов, расчетов и использования измерительных и нагревательных приборов.

умения: правильно пользоваться простейшими измерительными и нагревательными приборами

владение навыками: по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.

Критерии оценки выполнения лабораторных (практических) работ

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

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