Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:23:42
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ / Молчанов А.В./
«01» 07 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**НОВЫЕ МЕТОДЫ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ**
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Направленность (профиль)	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии производства и переработки продукции животноводства**
Ведущий преподаватель	***доцент, к.б.н. Курако У.М.***

Разработчик: доцент, к.б.н. Курако У.М. _____ (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……..……..... 9

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования…… 15

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

В результате изучения дисциплины «Новые методы обработки сырья» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.08.2020 г. № 936, формируют следующие компетенции указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Новые методы обработки сырья»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированыых технологических линиях	ПК-2.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	7	практические занятия	устный опрос, контрольные вопросы практической работы, письменный опрос
		ПК-2.3 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	7	практические занятия	устный опрос, контрольные вопросы практической работы, письменный опрос

Примечание:

Компетенция ПК-2 также формируется в ходе освоения дисциплин: «Метрология и стандартизация», «Общая технология отрасли», «Научные основы производства мясных продуктов», «Химический состав мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрас-

ли», «Технологическая практика», «Преддипломная практика», «Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы».

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

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Устный опрос	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 - задания для самостоятельной работы
2	практические занятия	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	практические занятия

3	письменный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде написания обучающимися ответов на заранее составленные преподавателем вопросы.	Вопросы рубежного, входного контроля, выходного контроля

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Импульсные методы обработки сырья. Механические способы обработки сырья.	ПК-2	Устный опрос
2.	Электроконтактные методы обработки сырья. Электростимуляция.	ПК-2	Устный опрос
3.	Современные экспресс-методы исследования. Состояние методов и средств экспрессного исследования состава и свойств мясопродуктов.	ПК-2	Устный опрос
4.	Инфракрасный метод обработки сырья.	ПК-2	Устный опрос
5.	Ультразвуковые методы обработки сырья. Использования ионизирующих излучений.	ПК-2	Устный опрос вопросы рубежного контроля

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Новые методы обработки сырья» 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-2 (ПК-2.1)	**знает:** свойства сырья и полуфабрикатов,	обучающийся не знает значительной части	обучающийся демонстрирует знания только	обучающийся демонстри-	обучающийся демонстрирует

	влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	программного материала, плохо ориентируется в материале	основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	рует знание материала, не допускает существенных неточностей	знание материала
	умеет: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	не умеет выполнять работы по рабочим профессиям	в целом успешное, но не системное умение использовать полученные знания в работы по рабочим профессиям	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы	сформированное умение (использовать полученные знания в области работы по рабочим профессиям)
	владеет: навыками анализа свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	обучающийся не владеет навыками работы по рабочим профессиям	в целом успешное, но не системное владение основами работы по рабочим профессиям	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками	успешное и системное владение навыками работы по рабочим профессиям
ПК-2 (ПК-2.3)	**знает:** методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала

			последовательность в изложении программного материала		
	умеет: пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	не умеет выполнять работы по рабочим профессиям	в целом успешное, но не системное умение использовать полученные знания в работы по рабочим профессиям	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы	сформированное умение (использовать полученные знания в области работы по рабочим профессиям)
	владеет: методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	обучающийся не владеет навыками работы по рабочим профессиям	в целом успешное, но не системное владение основами работы по рабочим профессиям	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками	успешное и системное владение навыками работы по рабочим профессиям

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. Практическое занятие

Практические занятия – это метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у обучающихся умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы.

Практические занятия представляют собой, занятия по решению различных прикладных задач, образцы которых были даны на лекциях. В итоге у каждого обучающегося должен быть выработан определенный профессиональный подход к решению каждой задачи и интуиция.

Практические занятия - это коллективные занятия, опирающиеся на груп-

повое мышление.

Требования к устному отчету по практическим занятиям:

1. Знание основных понятий по теме практического занятия.

2. Владение терминами и использование их при ответе.

3. Умение объяснить суть проведенного занятия, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.

4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем практических занятий:

1. Требования государственного регулирования в области безопасности пищевых продуктов питания. Импульсные методы обработки сырья. Механические способы обработки сырья.

2. Электроконтактные методы обработки сырья. Электростимуляция.

3. Современные экспресс-методы исследования. Состояние методов и средств экспрессного исследования состава и свойств мясопродуктов.

4. Инфракрасный метод обработки сырья.

5. Ультразвуковые методы обработки сырья. Анализаторы влажности и активности воды, приборы для потенциометрического анализа, пенетрометры.

Практические занятия выполняются в соответствии с учебно-методическим пособием для выполнения практических занятий.

3.2 Рубежный контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Новые методы обработки сырья».

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Качество мясопродуктов и факторы его определяющие.
2. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции.
3. Хроматографические методы исследования качества мяса и мясных продуктов.
4. Показатель активности воды, методы его определения.
5. Структурно-механические свойства мяса и их определение.
6. Физические свойства мяса и методы их определения.
7. Использование показателя активности воды для прогнозирования стабильности свойств мяса и мясных продуктов при хранении?
8. Применение потенциометрических методов в мясной промышленности.
9. Роль показателя pH в технологии мяса и его определение.
10. Методы оценки свежести мяса и мясных продуктов, преимущества и недостатки этих методов?
11. Методы определения цветности мяса.
12. Теплофизические, массообменные, электрофизические, оптические и акустические свойства сырья, и готовых продуктов.
13. Изменения свойств пищевых продуктов при низкотемпературной обработке.
14. Применение потенциометрических методов в мясной промышленности.

15 Роль показателя pH в технологии мяса.
16 Современная интерпретация определения «качество продуктов питания»?
17 Факторы, влияющие на качество мяса и мясных продуктов?
18 Методы оценки свежести мяса и мясных продуктов, преимущества и недостатки этих методов?
19 Расскажите о гидромеханическом способе обработки.
20 Характеристика массообменных способов обработки.
21 Принципы создания рецептур мясных продуктов для обеспечения рационального питания различных групп населения.
22 Основные принципы создания рецептур мясных продуктов общего и лечебно-профилактического назначения.
23 Какие технологические принципы лежат в основе процесса создания новых видов мясопродуктов?
24 Расскажите об УЗ - методе обработки мясного сырья.
25 Обработка мясного сырья радиационным излучением.
26 Преимущества импульсного метода обработки.
27 Расскажите о механическом способе обработки мясного сырья.
28 Расскажите о СВЧ термообратки животноводческого сырья.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Новые технологии обработки мясных продуктов.
2. Расскажите о процессе пастеризации.
3. Расскажите о процессе стерилизация, стерилизация токами УВЧ и СВЧ.
4. Использование ультразвуковых волн, соление.
5. Расскажите о высокотехнологических процессах обработки мясного сырья.
6. Внедрение современных технологий обработки мяса.

3.3. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения установлена промежуточная аттестация в виде зачета 7 – семестр.

Вопросов, выносимые на зачет

1. Качество мясопродуктов и факторы его определяющие.
2 Основные понятия, термины и определения в области качества продукции.
3 Хроматографические методы исследования качества мяса и мясных продуктов.
4 Показатель активности воды, методы его определения.
5 Структурно-механические свойства мяса и их определение.
6 Физические свойства мяса и методы их определения.
7 Использование показателя активности воды для прогнозирования стабильности свойств мяса и мясных продуктов при хранении?
8 Применение потенциометрических методов в мясной промышленности.
9 Роль показателя pH в технологии мяса и его определение.

10 Методы оценки свежести мяса и мясных продуктов, преимущества и недостатки этих методов?

11 Методы определения цветности мяса.

12 Теплофизические, массообменные, электрофизические, оптические и акустические свойства сырья, и готовых продуктов.

13 Изменения свойств пищевых продуктов при низкотемпературной обработке.

14 Применение потенциометрических методов в мясной промышленности.

15 Роль показателя pH в технологии мяса.

16 Современная интерпретация определения «качество продуктов питания»?

17 Факторы, влияющие на качество мяса и мясных продуктов?

18 Методы оценки свежести мяса и мясных продуктов, преимущества и недостатки этих методов?

19 Расскажите о гидромеханическом способе обработки.

20 Характеристика массообменных способов обработки.

21 Принципы создания рецептур мясных продуктов для обеспечения рационального питания различных групп населения.

22 Основные принципы создания рецептур мясных продуктов общего и лечебно-профилактического назначения.

23 Какие технологические принципы лежат в основе процесса создания новых видов мясопродуктов?

24 Расскажите об УЗ - методе обработки мясного сырья.

25 Обработка мясного сырья радиационным излучением.

26 Преимущества импульсного метода обработки.

27 Расскажите о механическом способе обработки мясного сырья.

28 Расскажите о СВЧ термообратки животноводческого сырья.

29 Новые технологии обработки мясных продуктов.

30 Расскажите о процессе пастеризации.

31 Расскажите о процессе стерилизация, стерилизация токами УВЧ и СВЧ.

32 Использование ультразвуковых волн, соление.

33 Расскажите о высокотехнологических процессах обработки мясного сырья.

34 Внедрение современных технологий обработки мяса.

Тестовые задания

По дисциплине «Новые методы обработки сырья» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

Пример одного из вариантов тестовых заданий.

Потери в массе сырья при холодильной обработке происходят из-за...

+: естественной усушки

+: вымораживания

-: порчи

-: автолиза

-: гниения.

Основным оборудованием в холодильнике являются:

+: подвесные пути
+: стеллажи
+: морозильные аппараты
-: электропилы
-: конвейеры разделки и зачистки.
К физическим методам можно отнести:
+: измельчение
+: сортирование
+: обработку давлением
+: перемешивание
-: сушка.
Способы кулинарной обработки сырья:
+: механические
+: гидромеханические
+: массообменные
+: химические
-: специфические.
Элеконтрактным способам (ЭК) свойственно:
+: простота аппаратного оформления
+: высокий КПД
+: быстротечность
+: достаточно высокая равномерность температурного нагрева
-: горелость.
Процессу электростимуляции свойственно:
+: улучшения качественных показателей
+: сокращения мышц
+: размягчение
+: обескровливание
-: разложение.
В процессе нагрева мясопродуктов происходит денатурация белков:
+: миогена
+: миозина
+: актина
+: глобулина
-: овоглобулина.

В промышленности используют различные способы измельчения:
+: раздавливание между двумя поверхностями
+: разрезание
-: удар о твердую поверхность;
+: срезание частиц в окружающей среде;
+: измельчение немеханическими средствами, например, излучением.
Гидромеханические способы обработки мясного сырья:
+: осаждение
+: замачивание
+: флотация
+: фильтрация
-: замораживание.
Использование токов СВЧ и ВЧ применяют для тепловых и массообменных процессов
+: нагрев
+: стерилизация
+: сушка
+: пастеризация
-: обводнение

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 «Новые методы обработки сырья» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

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

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

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;

методы контроля качества выполнения технологических операций производства продук-

тов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

умения: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;

проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.

владение навыками: анализа свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;

методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Критерии оценки[**]

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; - успешное системное владение и реализация современных свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение работы в коллективе организации своей работы, с использованием информационных технологий, при поиске, выборе и использовании достижений науки и техники; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами работы в коллективе, организации самостоятельной работы с разными источниками информации, с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности, использования новейших достижений науки и техники.
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 работы в коллективе организации своей работы, с использованием информационных технологий, при поиске, выборе и использовании достижений науки и техники; - в целом успешное, но не системное владение основными методами работы в

	коллективе, самостоятельной работы с разными источниками информации с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности.
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале не знает основные правила работы в коллективе, основные методы самоорганизации и самостоятельной работы; основы информационно-коммуникационной культуры; основные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и техники, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет работать в коллективе, организовывать свою работу с использованием информационных технологий, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет основными методами работы в коллективе, самостоятельной работы с разными источниками информации, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических занятий обучающийся демонстрирует:

знания: основы информационно-коммуникационной культуры; основные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и техники.

умения: использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности; использовать полученные знания при поиске, выборе и использования новейших достижений науки и техники.

владение навыками: работы с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности*;* использования новейших достижений науки и техники.

Критерии оценки выполнения практических занятий

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; - успешное системное владение и реализация современных свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на

	автоматизированных технологических линиях.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности; использовать полученные знания при поиске, выборе и использования новейших достижений науки и техники; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, или сопровождающееся отдельными ошибками владения методами работы с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности*;* использования новейших достижений науки и техники.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности; использовать полученные знания при поиске, выборе и использования новейших достижений науки и техники; - в целом успешное, но не системное методами работы с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности*;* использования новейших достижений науки и техники.
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале: не знает основ информационно-коммуникационной культуры; основные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и техники, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - информационных технологий и основ библиографической деятельности; использования новейших достижений науки и техники. - не умеет использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности; использовать полученные знания при поиске, выборе и использования новейших достижений науки и техники, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет методами работы с использованием новейших достижений науки и техники.

Разработчик: доцент Курако У.М. (подпись)