Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Динтрий гојександрович Должность: ректор ФГБО**УИО В** В В В В СКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Дата подписания 01.10.2024 16:06:05

Уникальный программный кожч 528682d78e671e666ab07

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет

имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТПП / Попова О.М./ 20 Мг.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ Дисциплина

ПИШЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ РЫНКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ

19.04.02 Продукты питания из растительного

Направление подготовки

сырья

растительного продуктов И3 Технологии рынка специализированного для сырья

питания

Квалификация Магистр

выпускника

Направленность

Нормативный срок

обучения

(профиль)

2 года

Форма обучения Очно-заочная

Кафедра-разработчик Технологии продуктов питания

Садыгова М.К., профессор Ведущий преподаватель

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
	различных этапах их формирования, описание шкал оценивани
	6
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые дл.
	оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
	характеризующих этапы формирования компетенций в процесс
	освоения образовательной программы10
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивани
	знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих
	этапы их формирования

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

В результате изучения дисциплины «Современные тенденции развития пищевых технологий 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. № 1041, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1 Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания»

К	Омпетенция	Индикаторы	занного питания Этапы	Виды	Оценочные
Код	Наименование	достижения	формирования	занятий для	средства для
		компетенций	компетенции в	формирован	оценки уровня
			процессе	ИЯ	сформированности
			освоения	компетенци	компетенции
			ОПОП	И	
			(семестр)*		
1	2	3	4	5	6
ПК-1	Способен	ПК-	1	лекции	Реферат/ устный
	использовать	1.1.Владеет			опрос
	глубокие	методологией			
	специализиров	научного			
	анные	познания на			
	профессиональ	основе			
	ные	современной			
	теоретические	научно-			
	и практические	технической			
	знания для	информации,			
	проведения	отечественного			
	исследований,	и зарубежного			
	на основе	опыта			
	моделирования	производства			
	физико-	продуктов из			
	химических,	растительного			
	микробиологич	сырья для			
	еских,	рынка			
	биотехнологич	специализиров			
	еских,	анного питания			
	реологических	ПК-			
	процессов,	1.3.Использует			
	протекающих	глубокие			
	при	специализиров			
	производстве	анные			
	продуктов	профессиональ			
	питания из	ные			
	растительного	теоретические			
	сырья	и практические			

		знания для проведения			
		исследований,			
		на основе			
		моделирования			
		состава и			
		свойств			
		продуктов			
		питания из			
		растительного			
		сырья			
ПК-4	Способен	ПК-	1	лекции	Реферат/ устный
	использовать	4.1.Использует			опрос
	знания	знания			
	новейших	новейших			
	достижений	достижений			
	техники и	техники и			
	технологии в	технологии в			
	своей	своей			
	производственн	производственно			
	0-	-			
	технологическо	технологической			
	й деятельности	деятельности			
ПК-5	Способен	ПК-	1	лекции	Устный опрос
	разрабатывать	5.1.Предлагает			
	предложения по	ресурсосберега			
	повышению	ющие			
	эффективности	технологии			
	технологическог	производства			
	о процесса	продуктов из			
	производства,	растительного			
	снижению	сырья для			
	трудоемкости	рынка			
	производства	специализиров			
	продукции,	анного питания			
	сокращению	ПК-			
	расхода сырья,	5.2.Разрабатыв			
	материалов,	ает			
	энергоресурсов	предложения			
	и повышение	по повышению			
	производительн	эффективности			
	ости труда	технологическо			
		го процесса			
		производства,			
		снижению			
		трудоемкости			
		производства			
		продукции,			
		сокращению			
		расхода сырья,			
		материалов,			

энергоресурсов		
и повышение		
производитель		
ности труда		

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

Перечень оценочных средств*

		перечень оценочных средств		
$N_{\underline{0}}$	Наименование	Краткая характеристика	Представление оценочного	
Π/Π	оценочного средства	оценочного средства	средства в ФОС	
1	реферат	продукт самостоятельной	Темы рефератов	
		работы студента,		
		представляющий собой		
		краткое изложение в		
		письменном виде полученных		
		результатов теоретического		
		анализа определенной		
		научной (учебно-		
		исследовательской) темы, где		
		автор раскрывает суть		
		исследуемой проблемы,		
		приводит различные точки		
		зрения, а также собственные		
		взгляды на нее		
2	собеседование	средство контроля,	вопросы по темам	
		организованное как	дисциплины: - перечень	
		специальная беседа	вопросов для устного	
		педагогического работника с	опроса	
		обучающимся на темы,		
		связанные с изучаемой		
		дисциплиной и рассчитанной		
		на выяснение объема знаний		
		обучающегося по		
		определенному разделу, теме,		
		проблеме и т.п.		
			T	

Таблица 3

	Программа оценивания контролируемои дисциплины					
№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства			
1	2	3	4			
1	Динамика производства хлебобулочной продукции функционального назначения в РФ. Проблема качества основного сырья, дефицит микронутриентов в питании человека		реферат /устный опрос			
2	Понятие о функциональном продукте. Основные		Устный опрос			

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	ингредиенты. Проблемы внедрения функциональных продуктов в производство.		
3	Сбивные технологии хлебобулочных изделий. Подготовка сырья. Механизм образования теста при механическом разрыхлении. Преимущество и недостатки технологии.		Устный опрос
4	Готовые хлебопекарные смеси в технологии хлебобулочных изделий. Особенности технологии. Аппаратурное обеспечение.	ПК-1, ПК-4, ПК-	Устный опрос
5	Развитие отраслевых институтов. Разработки ведущих НИИ хлебопекарной отрасли, НИИ кондитерской отрасли.	5	Реферат

Таблица 4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код	Индикаторы	Показатели и н	критерии оцении	зания результато	ов обучения
компетенци	достижения	ниже	пороговый	продвинутый	высокий
и, этапы	компетенций	порогового	уровень	уровень	уровень
освоения		уровня	(удовлетвори	(хорошо)	(отлично)
компетенци		(неудовлетвори	тельно)		
И		тельно)			
1	2	3	4	5	6
ПК-1, ПК-4,	ПК-	обучающийся	в целом	в целом	успешное и
ПК-5	1.1.Владеет	не владеет	успешное, но	успешное, но	системное
1 семестр	методологией	средствами для	не системное	содержащее	владение
	научного	разработки и	владение	отдельные	средствами
	познания на	создания новых	средствами	пробелы или	для
	основе	продуктов	для	сопровождаю	разработки и
	современной	питания для	разработки и	щееся	создания
	научно-	решения научных	создания	отдельными	новых
	технической	и практических	новых	ошибками	продуктов
	информации,	задач, допускает	продуктов	владение	питания для
		существенные	питания для		решения
	отечественно	ошибки, с	решения	средствами	научных и

	T	£	110171111111111111111111111111111111111	ппа	HDOMENHOOMIN
	го и	большими	научных и практических	для разработки и	практических задач
	зарубежного	затруднениями	задач	создания	- Зада-1
	опыта	выполняет	зада 1	новых	
	производства	самостоятельну		продуктов	
	продуктов из	ю работу,		питания для	
	растительног	большинство		решения	
	о сырья для	предусмотренн		научных и	
	рынка	ых программой		практических	
	специализиро	дисциплины не		задач)	
	ванного	выполнено			
	питания				
	ПК-				
	1.3.Используе				
	т глубокие				
	специализиро				
	ванные				
	профессионал				
	ьные				
	теоретически				
	еи				
	практические				
	знания для				
	проведения				
	исследований				
	, на основе				
	моделирован				
	ия состава и				
	свойств				
	продуктов				
	питания из				
	растительног				
	о сырья				
	ПК-				
	4.1.Используе				
	т знания				
	новейших				
	достижений				
	техники и				
	технологии в				
	своей				
	производстве				
	нно-				
	технологичес				
	кой				
	деятельности				
	ПК-				
	5.1.Предлагае				
	Т				
	ресурсосберег				
	ающие				
	технологии				
	производства				
L	проповодства		L	<u> </u>	1

пт	оодуктов из			
	стительног			
	сырья для			
	ынка			
	ециализиро			
	нного			
	итания			
	IK-			
	2.Разрабаты			
ва	ет			
пр	редложения			
ПС)			
по	овышению			
þе	офективност			
И				
те	хнологичес			
ко	ого процесса			
пр	ооизводства,			
СН	ижению			
тр	удоемкости			
пр	ооизводства			
	одукции,			
	кращению			
	схода			
-	арья,			
	атериалов,			
	пергоресурс			
	ви			
	овышение			
	ооизводител			
	ости труда			
3 T	I'/\	I	1	

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

3.1. Входной контроль

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

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

Вопросы входного контроля

- 1. Что такое эксперимент?
- 2. Виды экспериментов.
- 3. Пищевая и энергетическая ценность продуктов питания.
- 4. Роль белковых веществ в рационе питания человека.
- 5. Роль углеводов в рационе питания человека.

- 6. Роль минеральных веществ в рационе питания человека.
- 7. Сбалансированность белка.
- 8. Биологическая ценность продуктов питания.
- 9. Лечебно-профилактическое питание.

3.2 Рефераты

Задачи, решаемые студентом в ходе выполнения реферата:

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

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

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

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

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

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

Необходимо разработать задачу и цель реферата.

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

Широко используемой формой работы при написании реферата является <u>сравнение</u>. Сравнение применяется для сопоставления полученной информации в различные периоды исторического развития или измерения полученных данных. Чтобы метод сравнения был плодотворен, необходимо

учитывать предъявляемые к нему требования. Сравнению подлежат лишь те явления, между которыми существует объективная общность. Кроме того, сравнение осуществляется по наиболее важным, существенным признакам. Применение анализа сравнения может быть направлено решение *описательного* (установление различий) сходства или аналитического характера (объяснение, предсказание, практические рекомендации).

Выбор темы реферата тесно связан с предшествующей самостоятельной работой.

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

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

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

В соответствии с целью реферата определяются <u>задачи</u>, которые направлены на решение рассматриваемых в реферате проблем.

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

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

Структура реферата предполагает наличие следующих разделов:

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

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

Работа печатается на белой бумаге стандартного формата (A4). Каждая страница, кроме титульного листа, включая иллюстрации, приложения, нумеруется. Рекомендуемый объем работы - 10-20 страниц машинописного текста, все листы должны быть скреплены или сброшюрованы.

Титульный лист оформляется на стандартном листе и содержит название образовательного учреждения, название темы, фамилию, имя, отчество студента, номер группы, фамилию, имя, отчество, должность педагога.

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

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

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

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

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

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

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

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

По содержанию приложения очень разнообразны: это могут быть копии подлинных документов, фотографии, рисунки, выдержки из других

материалов. в приложении студент помещает весь инструментарий, который был им использован в работе.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания»

№ п/п	Темы рефератов
1	Инновационные технологии производства хлебобулочных изделий

№ п/п	Темы рефератов				
2	Овощи, фрукты и продукты их переработки в технологии хлебобулочных и мучных				
	сондитерских изделий				
3	Гекстурированная мука – новое сырье в технологии продуктов питания				
4	Технологические добавки нового поколения в технологии продуктов пиатния				

3.3 Тестовые задания

По дисциплине «Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания» не предусмотрено проведение тестирования.

3.4 Лабораторная работа

Лабораторные работы не предусмотрены рабочей программой.

3.5. Рубежный контроль

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

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1. Динамика производства хлебобулочной продукции функционального назначения в РФ.
- 2.Проблема качества основного сырья, дефицит микронутриентов в питании человека
- 3. Динамика производства мучных кондитерских изделий функционального назначения в РФ.
- 4. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий.
- 5. Проблемы и перспективы развития кондитерской отрасли
- б.Понятие о функциональном продукте. Основные ингредиенты.
- 7. Проблемы внедрения функциональных продуктов в производство.

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Развитие производства функциональных продуктов в США и Японии.
- 2. Нормативные документы по функциональным продуктам.
- 3. Маркировка пищевых продуктов функционального назначения.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Концепция государственной политики в области здорового питания. Этапы внедрения, ожидаемые результаты.

- 2. Сбивные технологии хлебобулочных изделий. Подготовка сырья. Механизм образования теста при механическом разрыхлении. Преимущество и недостатки технологии.
- 3. Готовые хлебопекарные смеси в технологии хлебобулочных изделий. Особенности технологии. Аппаратурное обеспечение.
- 4. Современные технологические решения в оформлении мучных кондитерских изделий. Бисквит с рельефным рисунком, изомальт в декорировании.

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Разработки ведущих ученых НИИ хлебопекарной отрасли,
- 2. Разработки ведущих ученых НИИ кондитерской отрасли
- 3.Инновационные разработки ученых СГАУ.
- 4. Научные школы, направления исследований, достижения, результаты НИР.

3.6. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Современные тенденции развития пищевых технологий 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 ВО «Саратовский ГАУ» от 15.06.2016, протокол №7.

Вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья — зачет, расчетные задания не предусмотрены. 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

Зачет (дифференцированный зачет) — это вид итогового контроля, при котором усвоение студентом учебного материала по дисциплине оценивается на основании результатов текущего контроля (тестирования, текущего опроса, выполнения индивидуальных заданий и определенных видов работ на практических, лабораторных занятиях) в течение семестра.

Вопросы, выносимые на зачет

- 1. Динамика производства хлебобулочной продукции функционального назначения в РФ.
- 2. Проблема качества основного сырья, дефицит микронутриентов в питании человека
- 3. Динамика производства мучных кондитерских изделий функционального назначения в РФ.
 - 4. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий.

- 5. Проблемы и перспективы развития кондитерской отрасли
- 6. Понятие о функциональном продукте. Основные ингредиенты. Проблемы внедрения функциональных продуктов в производство.
- 7. Концепция государственной политики в области здорового питания. Этапы внедрения, ожидаемые результаты.
- 8. Сбивные технологии хлебобулочных изделий. Подготовка сырья. Механизм образования теста при механическом разрыхлении. Преимущество и недостатки технологии.
- 9. Готовые хлебопекарные смеси в технологии хлебобулочных изделий. Особенности технологии. Аппаратурное обеспечение.
- 10. Современные технологические решения в оформлении мучных кондитерских изделий. Бисквит с рельефным рисунком, изомальт в декорировании.
 - 11. Разработки ведущих ученых НИИ хлебопекарной отрасли,
 - 12. Разработки ведущих ученых НИИ кондитерской отрасли
 - 13. Инновационные разработки ученых СГАУ.
- 14. Научные школы, направления исследований, достижения, результаты НИР.

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 «Современные тенденции развития пищевых технологий 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 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 компетенци и	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	«удовлетвор ительно»	«зачтено »	«зачтено (удовлет воритель но)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
_	«неудов- летвори- тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет - ворительно)»	знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные

Уровень	Отметка по пятибалльной системе		Описание
освоения	(промежуточная аттестация)*		
компетенци			
И			
			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: новейших достижений техники и технологий производства продуктов питания функционального назначения;

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

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

Критерии оценки**

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

	делать заключения о качестве полуфабрикатов;			
	-в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или			
	сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками			
	полученными при изучении дисциплины.			
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует:			
	- знания только основного материала, но не знает деталей,			
	допускает неточности, допускает неточности в			
	формулировках, нарушает логическую последовательность в			
	изложении программного материала;			
	- в целом успешное, но не системное умение анализировать и			
	систематизировать научно-техническую информацию по тематике			
	исследования; научно обосновывать разработку и создание новых			
	продуктов питания для решения научных и практических задач,			
	на основании полученных данных делать заключения о качестве			
	полуфабрикатов;			
	-в целом успешное, но не системное владение навыками,			
	полученными при изучении дисциплины.			
неудовлетворительно	обучающийся:			
	- не знает значительной части программного материала, плохо			
	ориентируется в основных понятиях и не знает практику			
	применения материала, допускает существенные ошибки;			
	- не умеет анализировать и систематизировать научно-			
	техническую информацию по тематике исследования; научно			
	обосновывать разработку и создание новых продуктов питания			
	для решения научных и практических задач, на основании			
	полученных данных делать заключения о качестве			
	полуфабрикатов;			
	- среды и производить посев культур допускает существенные			
	ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет			
	самостоятельную работу, большинство заданий,			
	предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;			
	- обучающийся не владеет навыками, полученными при			
	изучении дисциплины, допускает существенные ошибки, с			
	большими затруднениями выполняет самостоятельную			
	работу, большинство предусмотренных программой			
	дисциплины не выполнено			

4.2.3. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует: знания: глубокий теоретический анализ избранной темы

умения: оригинальное раскрытие темы, творческий поход

владение навыками: решения методических и организационных

вопросов

Критерии оценки реферата

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

Разработчик: профессор Садыгова М.К.