

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.08.2023 15:29:40
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb766eb4aaadebca849

Приложение А

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре»

Уровень образования

магистратура

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата
/магистратуры/специальность

19.04.02 - Продукты питания из растительного сырья

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

«Процессы и аппараты пищевых производств»

(наименование)

Разработчик

подпись



Абдулхаликов З.А., к.т.н., ст. преподаватель
(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОПиТ
« 14 » 09 2021 г., протокол № 1

Зав. кафедрой

подпись



Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
 - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
 - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
 - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
 - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
 - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
 - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/19.04.02 - Продукты питания из растительного сырья, профиль –«Процессы и аппараты пищевых производств».

Рабочей программой дисциплины «Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ОПК-5- Способен проводить научно- исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

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

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
ОПК-5- Способен проводить научно- исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач.	ИД-1 _{ОПК-5} . Разрабатывает новые технологические решения и технология продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств	<ul style="list-style-type: none"> - знает технологические решения и технологии продуктов питания из растительного сырья; - способен проводить научно-исследовательские работы по разработке новых продуктов питания; - участвует в принятии технологических решений при разработке новых технологий продуктов питания из растительного сырья. 	<p>Характеристика технологических процессов производства пищевой продукции</p> <p>Принципы и методы консервирования</p> <p>Технологические свойства пищевых продуктов</p> <p>Изменения основных веществ в процессе приготовления пищевых продуктов</p> <p>Изменение крахмала при технологической обработке</p> <p>Структурно-функциональные свойства полисахаридов в пищевых продуктах</p> <p>Физико-химические свойства и изменения белков при технологической обработке продуктов</p> <p>Физико-химические свойства и изменения жиров при технологической обработке пищевых продуктов</p> <p>Первичная и тепловая обработка</p>

			<p>плодов и овощей. Тепловая обработка плодов и овощей Первичная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий Изменение физико-химических свойств круп, бобовых и макаронных изделий при тепловой обработке Изменение вкуса и аромата пищевых продуктов при технологической обработке Технологические принципы и совершенствование технологии производства пищевой продукции</p>
--	--	--	---

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре» определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-5- Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач.	ИД-1 _{ОПК-5} . Разрабатывает новые технологические решения и технология продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств	Вопросы к к/р №1	Вопросы к к/р №2	Вопросы к к/р №3	отчет	Пояснительная записка	Контрольные вопросы к экзамену

СРС – самостоятельная работа студентов;

КР– курсовая работа;

КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продemonстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков

<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибальная, двадцатибальная и столбальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибальная	двадцатибальная	столбальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> – продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; – умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; – умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; – неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; – неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

1. Классификация пищевых продуктов.
3. Пищевая ценность продуктов.
4. Принципы рационального питания.
5. Характеристика основных пищевых веществ и их биологическая роль.
6. Классификация посторонних и вредных веществ в пище.
7. Безопасность пищевых продуктов.
8. Фальсификация пищевых продуктов. Генетически модифицированные пищевые продукты.
9. Сырьевые ресурсы пищевых производств. Белки и их роль в питании.
10. Липиды, углеводы. Их роль в питании.
11. Витамины. Их роль в питании.
12. Минеральные вещества. Их роль в питании.

3.2. Задания для текущих аттестаций

Курс 1, семестр 1

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Стадии производства пищевых продуктов.
2. Механические процессы при производстве продуктов питания.
3. Гидромеханические процессы при производства продуктов питания.
4. Тепловые процессы при производстве продуктов питания.
5. Основные способы тепловой обработки продуктов.
6. Комбинированные способы тепловой обработки.
7. Вспомогательные приемы тепловой обработки.

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Принципы и методы консервирования.
2. Физические методы консервирования.
3. Физико-химические методы консервирования.
4. Химические методы консервирования
5. Биохимические методы консервирования.
6. Структурно-механические свойства пищевых продуктов.
7. Состояние влаги в продуктах.

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №3

1. Набухание.
2. Студнеобразование.
3. Эмульсионные структуры.
4. Пенообразные структуры.

5. Адгезионные свойства пищевой продукции.

Курс 1, семестр 2

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Гидролиз дисахаридов и полисахаридов.
2. Брожение.
3. Карамелизация.
4. Меланоидинообразование.
5. Растворимость крахмала.
6. Набухание и клейстеризация крахмала.
7. Ферментативный гидролиз крахмала.
8. Деструкция крахмала.
9. Модификация крахмала.
10. Роль структурообразователей в формировании структуры и консистенции пищевых продуктов.
11. Структурообразующие полисахариды.

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Полисахариды растительного происхождения.
2. Полисахариды животного происхождения.
3. Полисахариды микробиологического происхождения.
4. Общая характеристика белков пищевых продуктов
5. Строение белков
6. Технологические свойства белков
7. Изменения белков в процессе производства пищевых продуктов.
8. Белки основных пищевых продуктов
9. Окисление жиров при тепловой обработке пищевых продуктов.
10. Гидролиз жиров при тепловой обработке пищевых продуктов.
11. Изменение жира при варке продуктов
12. Изменение жира при жарке продуктов

Контрольные вопросы для текущей аттестационной контрольной работе №3

1. Строение тканей овощей и плодов.
2. Особенности химического состава отдельных структурных элементов тканей овощей и плодов.
3. Первичная обработка овощей и плодов
4. Физико-химические изменения, происходящие при гидротермической обработке овощей и плодов.
5. Особенности физико-химических изменений, происходящих при жаренье, пассеровании и запекании плодов и овощей.
6. Физико-химические изменения, происходящие при гидротермической обработке овощей и плодов.

7. Особенности физико-химических изменений, происходящих при жаренье, пассеровании и запекании плодов и овощей.
8. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
9. Тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
10. Изменение массы. Размягчение.
11. Изменение содержания растворимых веществ.
12. Изменение свойств крахмалосодержащих пищевых продуктов при хранении
13. Изменение вкуса пищевых продуктов при технологической обработке.
14. Изменение аромата пищевых продуктов при технологической обработке
15. Технологические принципы: принцип наилучшего использования сырья.
16. Технологические принципы: принцип сокращения времени процесса.
17. Технологические принципы: принцип наилучшего использования оборудования и энергии.
18. Совершенствование технологии производства пищевой продукции

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

Темы курсовых работ по дисциплине «Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре»

1. Использование биологически активных добавок для производства плодоовощных консервов для детского питания.
2. Использование биологически активных добавок природного происхождения для производства мучных изделий.
3. Источники и товарные формы антиоксидантов, применяемых для производства пищевых продуктов.
4. Использование ферментов для производства, расширения ассортимента и повышения качества кондитерских изделий.

5. Использование ферментов для производства, расширения ассортимента и повышения качества хлебобулочных изделий.
6. Использование ферментов для производства, расширения ассортимента и повышения качества детского питания.
7. Теоретические и практические аспекты производства овощных консервов (кабачковой икры).
8. Научно-практические аспекты производства детского питания на основе зерновых культур.
9. Использование пищевых волокон для производства хлебобулочных изделий.
10. Методы сохранения витаминов при длительном хранении и кулинарной обработке пищевых продуктов.
27. Теоретические и практические аспекты производства растворимого сублимированного кофе.
28. Технология производства и расширение ассортимента чая и чайных напитков функционального назначения.
29. Исследование влияния технологических факторов на товароведные свойства замороженных тестовых полуфабрикатов.
30. Влияние процесса тестоприготовления на качество макаронных изделий.
31. Использование высокоэффективных технологий быстрого замораживания растительного сырья для производства пищевых продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения.
32. Технология производства хлебобулочных изделий профилактического назначения.
33. Использование прогрессивных технологий для производства карамели различной структуры: леденцовой, мягкой и жевательной.
34. Влияние основных видов сырья, добавлений на формирование качества шоколада.
35. Научные аспекты повышения сохранности шоколада.
36. Научное обоснование повышения сохранности сахаристых кондитерских изделий.
37. Технологические аспекты обеспечения качества кондитерских изделий.
38. Формирование потребительских свойств и исследование качества бисквитных изделий.
39. Технология производства и оценка качества конфет класса премиум.
40. Технология производства и исследование потребительских свойств сахарного печенья.
41. Технология производства и оценка потребительских свойств диетического печенья.
42. Влияние функционально-технологических характеристик пшеничной и овсяной муки на качественные показатели овсяного печенья.
43. Технология производства печенья с использованием мучных композитных смесей.
44. Технология производства сахарного и затяжного печенья, обогащенного пищевыми волокнами.
45. Теоретические и практические аспекты производства фруктовых консервов (повидло, джем).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении курсовой работы/курсового проекта:

- оценка «отлично»: продемонстрировано блестящее владение проблемой исследования, материал выстроен логично, последовательно, обучающийся аргументированно отстаивает свою точку зрения. Во введении приводится обоснование выбора конкретной темы, четко определены цель и задачи работы (проекта). Использован достаточный перечень источников и литературы для методологической базы исследования. Обучающийся грамотно использует профессиональные термины, актуальные исходные данные. Проведен самостоятельный анализ (исследование) объекта. По результатам работы сделаны логичные выводы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем и содержание работы соответствует требованиям. На защите обучающийся исчерпывающе отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует повышенный уровень владения проблемой исследования, логично, последовательно и аргументированно отстаивает ее концептуальное содержание. Во введении содержатся небольшие неточности в формулировках цели, задач. В основной части допущены незначительные погрешности в расчетах (в исследовании). Выводы обоснованы, аргументированы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем работы соответствует требованиям. На защите обучающийся отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся демонстрирует базовый уровень владения проблемой исследования. Во введении указаны цель и задачи исследования, но отсутствуют их четкие формулировки. Работа является компиляцией чужих исследований с попыткой формулировки собственных выводов в конце работы. Изложению материала логично и аргументировано. Наблюдается отступление от требований в оформлении и объеме работы. При ответе на вопросы обучающийся испытывает затруднения;

- оценка «неудовлетворительно»: обнаруживается несамостоятельность выполнения курсовой работы, некомпетентность в исследуемой проблеме. Нарушена логика изложения. Работа не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению и содержанию. На защите курсовой работы обучающийся не отвечает на вопросы.

3.2. Задания для промежуточной аттестации (зачета и экзамена)

Перечень вопросов к экзамену (1 семестр)

1. Стадии производства пищевых продуктов.
2. Механические процессы при производстве продуктов питания.
3. Гидромеханические процессы при производства продуктов питания.
4. Тепловые процессы при производстве продуктов питания.
5. Основные способы тепловой обработки продуктов.
6. Комбинированные способы тепловой обработки.
7. Вспомогательные приемы тепловой обработки.

8. Принципы и методы консервирования.
9. Физические методы консервирования.
10. Физико-химические методы консервирования.
11. Химические методы консервирования
12. Биохимические методы консервирования.
13. Структурно-механические свойства пищевых продуктов.
14. Состояние влаги в продуктах.
15. Набухание.
16. Студнеобразование.
17. Эмульсионные структуры.
18. Пенообразные структуры.
19. Адгезионные свойства пищевой продукции.

Перечень вопросов к экзамену (2 семестр)

1. Гидролиз дисахаридов и полисахаридов.
2. Брожение.
3. Карамелизация.
4. Меланоидинообразование.
5. Растворимость крахмала.
6. Набухание и клейстеризация крахмала.
7. Ферментативный гидролиз крахмала.
8. Деструкция крахмала.
9. Модификация крахмала.
10. Роль структурообразователей в формировании структуры и консистенции пищевых продуктов.
11. Структурообразующие полисахариды.
12. Полисахариды растительного происхождения.
13. Полисахариды животного происхождения.
14. Полисахариды микробиологического происхождения.
15. Общая характеристика белков пищевых продуктов
16. Строение белков

17. Технологические свойства белков
18. Изменения белков в процессе производства пищевых продуктов.
19. Белки основных пищевых продуктов
20. Окисление жиров при тепловой обработке пищевых продуктов.
21. Гидролиз жиров при тепловой обработке пищевых продуктов.
22. Изменение жира при варке продуктов
23. Изменение жира при жарке продуктов
24. Строение тканей овощей и плодов.
25. Особенности химического состава отдельных структурных элементов тканей овощей и плодов.
26. Первичная обработка овощей и плодов
27. Физико-химические изменения, происходящие при гидротермической обработке овощей и плодов.
28. Особенности физико-химических изменений, происходящих при жаренье, пассеровании и запекании плодов и овощей.
29. Физико-химические изменения, происходящие при гидротермической обработке овощей и плодов.
30. Особенности физико-химических изменений, происходящих при жаренье, пассеровании и запекании плодов и овощей.
31. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
32. Тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
33. Изменение массы. Размягчение.
34. Изменение содержания растворимых веществ.
35. Изменение свойств крахмалосодержащих пищевых продуктов при хранении
36. Изменение вкуса пищевых продуктов при технологической обработке.
37. Изменение аромата пищевых продуктов при технологической обработке
38. Технологические принципы: принцип наилучшего использования сырья.
39. Технологические принципы: принцип сокращения времени процесса.
40. Технологические принципы: принцип наилучшего использования оборудования и энергии.
41. Совершенствование технологии производства пищевой продукции

Форма экзаменационного билета (пример оформления)

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"

Дисциплина(модуль) Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре исследования в пище

Код, направление подготовки/специальность 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль (программа, специализация) Процессы и аппараты пищевых производств

Кафедра ТПП, ОП и Т Курс 1 Семестр 1,2

Форма обучения – очная/очно-заочная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Гидролиз дисахаридов и полисахаридов.
2. Изменение жира при жарке продуктов

Экзаменатор.....Абдулхаликов З.А.

Утвержден на заседании кафедры (протокол №__ от _____20__ г.)

Зав. кафедрой (ТПП, ОП и Т).....Демирова А. Ф.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).