# Компонент ОПОП 06.03.01 Биология направленность (профиль) Биохимия наименование ОПОП

<u>Б1.В.04</u> шифр дисциплины

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины (модуля)	Основы технологий пищевых производств
Разработчик (и):	Утверждено на заседании кафедры
Дубровин С.Ю.	технологий пищевых производств наименование кафедры
профессор должность	протокол № 8 от 05.03.2024 г.
канд. техн. наук, доцент ученая степень, звание	Заведующий кафедрой <u>технологий пищевых</u> производств
	${}$ подпись $\frac{\Gamma poxoвский B.A.}{\Phi UO}$

### 1. Характеристика результатов обучения по дисциплине

Код и наиме-	Этапы (инди-		Уровень освое	ния компетенции	
нование ком-	каторы) освое-	Ниже порого-	Пороговый	Продвинутый	Высокий
петенции	ния компетен-	6020			
	ций				
ПК-2 Спосо-	ИД-1ПК2 Учи-	Фрагментар-	Общие, но не	Сформирован-	Сформиро-
бен проводить	тывает особен-	ные умения	структуриро-	ные, но содер-	ванные сис-
сбор и обра-	ности техноло-	проведения	ванные зна-	жащие отдель-	темные зна-
ботку биоло-	гических про-	лабораторно-	ния в области	ные пробелы	ния в области
гических ма-	цессов произ-	го контроля	проведения	знания в обла-	проведения
териалов, в	водства про-	качества сы-	лабораторно-	сти проведения	лабораторно-
том числе ин-	дукции пище-	рья, полуфаб-	го контроля	лабораторного	го контроля
терпретиро-	вой промыш-	рикатов и го-	качества сы-	контроля каче-	качества сы-
вать результа-	ленности, для	товой про-	рья, полуфаб-	ства сырья, по-	рья, полуфаб-
ты биологи-	проведения ла-	дукции с уче-	рикатов и го-	луфабрикатов и	рикатов и го-
ческого, фи-	бораторного	том особен-	товой продук-	готовой про-	товой продук-
зико-хими-	контроля каче-	ностей техно-	ции с учетом	дукции с уче-	ции с учетом
ческого и ин-	ства сырья, по-	логических	особенностей	том особенно-	особенностей
струменталь-	луфабрикатов и	процессов	технологиче-	стей техноло-	технологиче-
ного анализа	готовой про-	производства	ских процес-	гических про-	ских процес-
	дукции	пищевой про-	сов производ-	цессов произ-	сов производ-
		дукции	ства пищевой	водства пище-	ства пищевой
			продукции	вой продукции	продукции

# 2. Перечень оценочных средств для контроля сформированности компетенции в рам-ках дисциплины

- 2.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости:
- комплекты заданий и вопросов для выполнения и защиты лабораторных работ.
- 2.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по дисциплине в форме:
- зачета

Перечень		Оценочные сред-	Оценочные
компетенций	Этапы формирования (индикаторы до-	ства текущего кон-	средства проме-
(части компе-	стижений) компетенций	троля	жуточной аттеста-
тенции)			ции
ПК-2	ИД-1ПК2 Учитывает особенности тех-	Задания и вопросы	Выполненные и
	нологических процессов производства	к лабораторным	защищенные лабо-
	продукции пище-вой промышленности,	работам	раторные работы
	для проведения лабораторного контроля		
	качества сырья, полуфабрикатов и гото-		
	вой продукции		

### 3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля знаний, умений, навыков

3.1 Критерии и шкала оценивания лабораторных работ

С целью развития умений и навыков в рамках формируемых компетенций по дисциплине предполагается выполнение лабораторных работ, что позволяет расширить процесс познания, раскрыть понимание прикладной значимости осваиваемой дисциплины.

Перечень лабораторных работ, описание порядка выполнения и защиты работ, требований к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлен в методических указаниях по дисциплине.

основы технологий пищевых производств;

виды и причины опасностей, возникающих при производстве и хранении продуктов питания;

технологические решения, используемые для предотвращения возникновения опасностей при производстве продуктов питания;

нормативные и технические документы, регламентирующие требования к качеству и параметрам технологического процесса производства пищевых продуктов

Компетенция ПК-2, формируемая и оцениваемая на лабораторных работах			
Уровень сформированности этапа компетенции Критерии оцениван			
Знаний	Умений	Навыков	
Сформированные системные знания в области подбора и использования нормативной и технической документации для осуществления контроля основных технологических процессов пищевых производств, поиска технологических решений для предотвращения возникновения опасностей	Сформированное умение подбора нормативных и технических документов, используемых при производстве и контроле качества заданного ассортимента пищевой продукции; составления технологических схем производства продуктов питания; аргументированного объяснения возможностей возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания	Успешное и систематическое применение навыков подбора необходимых нормативных и технических документов, используемых при производстве и контроле качества заданного ассортимента пищевой продукции; составления технологических схем производства продуктов питания; аргументированного объяснения возможности возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания; работы в лаборатории по контролю показателей качества продуктов питания	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторным работам подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Демонстрируется полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы.
Сформированные, но содержащие от- дельные пробелы знания, в области подбора и использо- вания нормативной и технической доку- ментации для осу- ществления контро- ля основных техно- логических процес- сов пищевых произ- водств, поиска тех- нологических реше- ний для предотвра- щения возникнове- ния опасностей	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении подбора нормативных и технических документов, используемых при производстве и контроле качества заданного ассортимента пищевой продукции; составления технологических схем производства продуктов питания; аргументированного объяснения возможностей возникновения опасностей при производстве и употреблении продук-	В целом успешное и системное применение навыков подбора необходимых нормативных и технических документов, используемых при производстве и контроле качества заданного ассортимента пищевой продукции; составления технологических схем производства продуктов питания; аргументированного объяснения возможности возникновения опасностей при производстве и упо-	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работам, выполнены. При защите работ допускаются отдельные неточности, существенно не влияющие на правильность ответов

Общие, но не струк- турированные зна- тивних ментации для осу- шествляемые умения в части подбора норма- тивних и състически осу- ментации для осу- шествляемые умения в части подбора норма- тивних и състический документов, использу- ментации для осу- шествляемые умения в части подбора норма- тивных и технических документов, использу- ментации для осу- шествляемые умения в части подбора норма- тивных и технических документов, использу- ментации для осу- шествляемые умения в части подбора норма- тивных и технических документов, использу- ментации для предотвра- щения возниклове- ния опасностей  Фрагментаримс зна- пия в области под- бора использования ментации для предотвра- шения возниклове- ния подакти под- подбора необходимых норма- тивных и техни- портужетов пита- пия в области под- бора использования ментации для окуществ- дения контроля ос- поразводстве и упо- треблении продуктов питания; артументирован- ного объяснения воз- можности возникнове- ния опасностей под- поразводстве и упо- требления продуктов питания, артументиров подбора необходимых не навыков подбора необходимых нери- мых при производстве и можности возникнове- ния продуктов пита- пия в области под- обра использования можности возникнове- ния контроля ос- поразводства и упо- требления продуктов пита- пицевой продуктов питания; работы в в за- подора необходимых  фрагментаримс замания объяснены подора необходимых  фрагментаримс заманного ассор- тимента пишевой про- ументици; работы в ва- подбора необходимых  фрагментаримс заманного ассор- тимента пишевой продук- тов питания; артументиров подбора необходимых  фрагментаримс заманного ассор- тимента пишевой продук- пользученые на системное примен- писков подокта в подоку- подора необходимых  фрагментаримс заманного ассор- тимента пишевой про- тимента пишевой продук- пользученых при производстве и подбора необходимых  фрагментаримс заманного ассор- тимента пишевой продук- пользученых при производстве и подбора необходимых  фрагментарное примен- подбора необходимых  подбора необходимых  подбора необх		T		T
Общие, по пе структурованные зна- пия в области под- бора и использова- пия нормативной и технических процес- повтических процес- пия предотвра- шения в области под- обра нормативной и тихных произ- водств, поиска тех- нологических процес- пия опаспостей при производстве и и упо- треблении продуктов питания  Фрагментарные зна- ния в области под- бора и использувами и технических  документов, использу- ментации для осу- ществлемые удокументов, использу- ментации для осу- ществлемые пипевой продукции;  составления технологич- сов пипевых произ- водств, поиска тех- нологических реше- пия опаспостей  питания поделения продуктов пита- пии продуктов питания  Фрагментарные зна- ния в области под- бора использования  порамативной и тех- пической документов, ос- порамативной и тех- пической документов, ос- поначеской документов  порамативной и тех- пической документов  порамативной и тех- пиченой продуктов  питания порамативной и тех- пиченой продуктов  питания  пораментарное применени продуктов  питания  порамативной и тех- пической документов  порамативной и тех- пиченой продуктов  питания порамативной и тех- пиченой продуктов  питания  порамативной и тех- пиченой продуктов  питания  порамативной и тех- пиченой продуктов  питания  порамативной и тех- пиченой продуктов  питания  порамативной и тех- пиченой продуктов  питания  порамативной и тех- пиченой продуктов  питания  пораменени продуктов  питания  порамативной и тех- пиченой продуктов  питания  порамативной и тех- пиченой продуктов  питания  порамативной  порамат		тов питания	1 1 1	
Общие, но не структурованные знатированные знати подбора и согтематически осуществляемые умения в засти подбора нормативной и технический документов, использументации для осуществления контрогодов индевых производстве и контроле ассортимента пищевой продуктов питания опасностей при производстве и употреблении продуктов питания и пормативной и технических решений для предотврания по объемения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания пормативной и технической документов, использументов,				
Общие, но не структурированные знания в области под- бора и использова- ния порядитивной и технических осу- шествляемые умения в  технической доку- ментации для осу- шествляемые умения в  части подбора норма- поточеских процес- составления технологич- шеских схем производ- ства продуктов пита- ний зо объяснения воз- можностей возникнове- ния опасностей при  производстве и упо- треблении продуктов  питания; аргументирован  ного объяснения воз- можностей возникнове- ния объяснения воз- можности возникнове- питания; аргументирова  питания; работы в ла- боратории по контролю  показателей качества  продуктов питания  Фрагментарные, технические  стичное обностемных документов, использу- можности возникнове- ния продуктов пита- ния в объяснения воз- можности возникнове- пиствляемые умения в  продуктов питания  Фрагментарное, са  стичное обнострануа  стичное продокамия  продукстив,  производстве и упо- треблении продуктов  питания; рагументирова поточностей  поточ				
В целом успешное, по не структуруюванные зна- ния в области под- подкументов, использую- ментации для осу- ществя, поиска тех- полотических проце- сов пищевых произ- водств, поиска тех- полотических решений для предотвра- щения возникновения возникновения возникновения опасностей  Фрагментарные зна- пишя опасностей  Фрагментарные зна- пической документов, использую- питация  Фрагментарные зна- пических решений для предотвра- пиня в области под- бора использования  формативной и тех- неческих схем производстве питация для осу- пиствя, поиска тех- полотических решений для предотвра- пиня в области под- бора использования нормативной и тех- неческой документов, использую- поизводстве и упо- треблении продуктов питация для осу- пиствя, поиска тех- полотических решения возникновения в области под- бора использования нормативной и тех- неческой документов, используемых при производстве пиневых произ- поизводстве и контроль ка- ческих процессов пиневых произ- понаментации для осу- пиствя, поиска тех- полотических решений для предотвра- пения в области под- пора использования продуктов питания  Фрагментарные зна- пишевой продуктов питания опасностей возникнове- пиневых при производстве и упо- треблении продуктов питания; аргументирован- ного объяснения воз- можностей возникнове- пия опасностей в продуктов питания; аргументирован- ного объяснения воз- можностей возникнове- пия опасностей при производстве и упо- треблении продуктов питания; аргументырова ного объяснения воз- можностей возникнове- пия опасностей при производстве и контроль показателей качества да- данного ассортимента пищевой продуктов питания; аргументырован- ного объяснения воз- можности возникнове- пия опасностей при производстве и упо- треблении продуктов питания; аргументырован- ного объяснения воз- можности возникнове- пия опасностей при производстве и упо- требления продуктов питания; аргументырован- ного объяснения воз- можности высмых при произ- можности высмых при произ- производстве и контроль подамента не мых и техни- ческих документов, истен				
турированные зна- пиз в области под- обра и использова- им нормативной и технической доку- шествления контро- ля основных техно- ля основных произ- водств, поиска тех- ний для предотвра- шения возникнове- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов пита- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов пита- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов пита- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов пита- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов пита- межностей возникнове- пической документо ловачателей качества продуктов питания  Фрагментарные зна- пормативной и тех- неческой документо пользуемых при произ- водств, поиска тех- нологических реше- новных технологи- ческих документов, использу- понных технологи- ческих документов, использу- понных и технической документов, использу- понных и технической документов, использу- понных и технической документов, использу- понных и технично освоенное умение в части подбора пищевых процесков пищевых продоз- пищевых продоз- пищевых продоз- пищевых продоз- пищем продуктов пита- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов пита- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов пита- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов пита- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов пита- ния опасностей при производстве и упо- производстве и упо- треблении продуктов пита- ния опасностей при производстве и упо- поставления технологи- производстве и упо- поставления технологи- производстве и упо- поставления технолог	Обиния на на атпин	В издам марачима, на на		20 10 111 11 110 1110 111 110
ния в области подбора и использования нижи на документов, использументации для осуществым производстве, понска технопогических процессов пищевой продукции; составления технопогических решений для предотвращения возникновения возникновения в области подбора использования ного объяснения возможностей возникновения дожументов, использументированного объяснения возможностей возникновения документов, использументов, использовательного объяснения продуктов питания, аргументированного объяснения выполнены. При драмента вамительным продуктов питания, аргументированного объяснения продуктов питания, аргументированного объяснения возначение продуктов питания, аргументированного объяснения продуктов питания, аргументированного объяснения продуктов питания, аргументированного объяснения продуктов питания, аргументированного объяснения продуктов питания на табор	, , ,	,	_	
части подбора нормативией и технических документов, использу- ментации для осу- ществисния контро- ля основных техно- логических проце- сов пищевых произ- водств, поиска тех- нологических реше- ний для предотвра- щения возникнове- ния опасностей и контроле качества за- данного ассортимента пишевой продукции; составления технологи- ческих схем производ- ства продуктов пита- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов питания  Фрагментарные зна- пии для осуществ- пения в области под- бора использования пормативной и тех- нической докумен- тации для осуществ- дения производстве и контроле ка- ческих схем производ- ства продуктов, пита- питания  Фрагментарные зна- питания  Фрагментарные зна- питания  Фрагментарные зна- питания  Фрагментарные зна- питания подосра пормативной и тех- нической докумен- тации для осуществ- дения контроля ос- новных технологи- ческих производстве и контроле ка- чества зарашного ассор- тимента пищевой продуктов питания  Фрагментарные зна- питания  Фрагментарные продуктов питания  Фрагментарные продуктов питания  Фрагментарные зна- пото объяснения  подобра предукции;  составления  пото объяснения продуктов питания;  арбот допускания  продуктов питания  питания опасностей при производстве и упо- треблении продуктов питания;  арботы Большиниена за- данного ассортимента  пищевой продуктия  пото объяснения  пото объяснения  пото объяснения  пото объяснения  подбора песеку схем продуктов  питания;  арботы Большинана  пото объяснения  подбора песеких схем продуктов  пения возмикнове-  потовнения продуктов  питания;  арботы продукации;  сост		1	<u> </u>	, ,
тивных и технических документов, использументов, использумент		1		
технической документов, использументов, испол	-	1	* '	
ментации для оу- ществления контро- ля основных техно- логических произ- водств, поиска тех- нил опасностей и для предотвра- щения возникновения поласностей при производстве и упо- треблении продуктов питания  Фрагментарные зна- ния в области под- бора использования пормативной и технической докумен- тации для осуществь ления контроля ос- повных технологи- ческих прощесь пологических решения возникновения области под- бора использования пормативной и технической докумен- тации для предотвра- щения в области под- бора использования пормативной и технической докумен- тации для предотвра- шения в области под- бора использования пормативной и технической докумен- тации для предотвра- шения в области под- бора использования пормативной и технической докумен- тации для осуществь пологических схем производства и употребления продук- пологических схем производ- тимента пищевой продукции; составления технологи- ческих документов, ис- пользуемых при произ- подетве и контроле качества за- данного ассортимента иншевой продукции; составления технологи- ческих схем производстве и упо- треблении продуктов пита- иня; аргументивноенного объяснения воз- питания подаставтения технологи- ческих схем производ- пответа  тированного ассортимента иншевой продукции; составления технологи- ческих схем производ- понозводстве и упо- треблении продуктов пита- иня; аргументивноенного объяснения воз- питания продуктов пита- ния; аргументивностей при производстве и упо- треблении продуктов пита- пия; аргументивностей при производстве и упо- треблении продуктов пита- пия; аргументивностей при продуктов питания подоставления возникнове- пользуемых при произ- технологических схем производства продук- тов питания; аргумен- тированного объясне- при производстве и про	_			1 1
производстве и употреблении продуктов питания возникновения породативных и технировативной и технической документации для осущества данного освоенное поративных и технической документации для осуществ деских документов, истовных технологических решения возникновения породативной и технической документации для осуществ деских документов, истовных технологических производства продуктов питания подотравления производства продуктов питания продуктов питания подотравнений производства и употреблении продуктов питания подотравнения постовования образования поражных при производства продуктов питания прод		1		±
ля основных техно- логических процес- сов пищевых произ- водств, поиска тех- нологических решений для предотвра- пцения возникновения поласностей при производстве и упо- треблении продуктов питания  фрагментарные зна- пич двя области под- бора использования пормативной и техноногических процессвой докумен- пормативной и техноногических продусков питания пормативной и техного пищевых произ- водств, поиска технологических решений для предотвра- пцения возникновений для предотвра- пцения возникновений для предотвра- пищевых произ- водств, поиска технологических решений для предотвра- пцения возникновений для предотвра- пцения возникновений документорна пользуемых при производстве и контроле ка- чества заданного ассор- тимента пищевой про- дукции; составления технологических решений для предотвра- пцения возникновений документов, ис- пользуемых при произ- тов питания; аргументирован- ного объяснения возникнове- ния опасностей при продуктов питания можности возникнове- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов питания поративновения польсовой при производстве и контроле ка- чества заданного ассор- пищевых произ- тов питания; аргументирован- ного объяснения возникнове- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов пита- ния; аргументированного объяснения возникнове- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов пита- ния; аргументирован- ного объяснения возникнове- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов питания; аргументирован- ного объяснения возникнове- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов питания поражнения возникнове- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов питания продуктов питания; аргументирован- ного объяснения возникнове- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов питания продуктов питания возникнове- ния опасностей при производстве и упо- треблении продуктов питания поражнентарное прим- подбора необходимых поражнения продуктов, псети поражного возначения польстей при производстве и качени		1		
погических процессов пищевых производстве, поиска технологических решений для предотвращения возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания из обративной и технологических ократовых производстве и употребления подбора использования ного объяснения возникновения в области подбора использования норожативной и технической документов, пользуемых при производстве и употребления продуктов питания и технической документов догожнения контроля основных технологических производстве и контроле сапищевых производстве и контроле канологических производства продуктов питания и технической документов, используемых при производстве и контроле канологических производства продуктов питания и технологических решений для предотвращения возникновения опасностей при производства и употреблении продуктов питания и технических документов, используемых при производстве и контроле канологических схем производства продуктов питания и технологических схем производства продуктов питания иня опасностей при производства продуктов питания продуктов питания продуктов питания из опасностей при производства продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания из опасностей при производства продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания из опасностей при производства и или продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания из опасностей при производства и продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания из опасностей при производстве и и употреблении продуктов питания продуктов питания из опасностей при производстве и и употреблении продуктов питания продуктов питания из опасностей при производстве и и употреблении продуктов питания продуктов питани	_	<u> </u>	=	*
составления технологи ческих схем производстве и употреблении продуктов питания возникновения возникновения в области поднорнов в обра использования пормативной и технической документации для осуществления контроля основных технологических производстве и контроле канения контроля основных технологических производства продуктов пищевых производства продуктов пищевых производства продуктов пищевых производства продуктов пищевых производства продуктов пицевых производства продуктов пидения возникновений для предотвращения возникновения попасностей при производства продуктов питания; работы в лаборатории по контролю показателей качества продуктов питания; работы в лаборатории по контролю показателей качества продуктов питания; работы в лаборатории по контролю показателей качества продуктов питания; работы в лаборатории по контролю показателей качества продуктов питания; работы в лаборатории по контролю показателей качества продуктов питания; работы в лаборатории по контролю показателей и качества продуктов питания; работы в лаборатории по контролю показателей и качества продуктов питания; работы в лабора необходимых и технио пользуемых при производстве и контроле качества заданного ассортимента пищевой продуктов питания; аргументов питания технологических схем производства продуктов питания продуктов питания технологических схем производства продуктов питания технологических схем производства и породуктов питания технологических схем производства и породуктов питания технологических схем производства и продуктов питания продуктов питания технологических схем производства и продуктов питания продуктов питания технологических схем производства и продуктов питания продуктов питания технологических с		· ·	*	<u> </u>
водств, поиска технологических решений для предотвращения возникновения поласностей при производстве и употреблении продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания производстве и употреблении продуктов питания продуктов п	-	1 7	1 2	1 2
товативной и технической документовической документовитации и контроля осрновных технологических процесть принета пищевых производстве и контроле водств, поиска технологических решений для предотвращения возникновения производстве и производств, поиска технологических решений для предотвращения возникновения опасностей принений для предотвращения возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания подократоры показателей качества продуктов питания подократоры подокра	<u> </u>			· ·
ний для предотвращения возникновения возникновения пото объяснения возникновения пото объяснения возникновения пото объяснения возникновения продуктов питания продуктов пита	-	_	-	-
пого объяснения возмикновения опасностей возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания  Фрагментарные знания в области подбора использования нормативной и технической документов, используемых при производстве и контролю востве и контролю контролю показателей качества продуктов питания продуктов питания; работы в лаборатории по контролю показателей качества продуктов питания; работы в лаборатории по контролю показателей качества продуктов питания; работы в лаборатории по контролю показателей качества продуктов питания; работы в лаборатории по контролю показателей качества продуктов питания; работы в лаборатории по контролю показателей качества продуктов питания и технической документов, используемых при производстве и контроле качества заданного ассордимых процессов пищевых пропрессов пищевых пропрессов пишевых пропрессов пишевых пропрессов пишевых производства продуктов питания; аргументированного объяснения возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания; аргументированного объяснения возникновения продуктов питания; аргументированного объяснения возможности возникновения продуктов питания; аргументированного объяснения возможностей возникновения попасностей при производстве и употреблении продуктов питания продуктов питания; аргументированного объяснения возможности возникновения попасностей при производстве и употреблении продуктов питания продуктов питания продуктов питания; аргументированного объяснения возможности возникновения попасностей при производстве и употреблении продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания; аргументированного объяснения возможности возникновения попасностей при производстве и употреблении продуктов питания продукто	_	1 1		
рагментарные знания в области подбора использования нормативной и технической документов деских документов, используемых при производстве и контроля осчества заданного ассорновных технологических производства продуктов питания; аргумения возникновения производства продуктов питания; работы в лаборатории по контролю нение навыков в части подбора использования нормативных и технической документов, используемых при производстве и контроля сочества заданного ассорчества заданного ассорческих процессов пользуемых при производства продуктов питания; аргумения возникновения опасностей при производстве и контроле канологических решений для предотвращения возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания; аргумения возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания производстве и употреблении продуктов питания; аргумения возможности возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания производстве и употреблении продуктов питания; аргумения возможности возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания производстве и употреблении продуктов питания продуктов питания производстве и употреблении продуктов питания; аргумений производстве и употреблении продуктов питания производстве и употреблении продуктов	щения возникнове-		ного объяснения воз-	
производстве и употреблении продуктов питания  Фрагментарные знановрание в части подбора использования нормативной и технической документов, используемых при производстве и контроля сеновных технологических процессов пищевых производстве и контроле канородств, поиска технологических решения возникновения возникновения попасностей при производстве и употреблении продуктов питания; аргумента пищевой продуктов питания; аргументов, используемых при производстве и контроле канородстве и контроле канородстве и контроле канородстве и контроле канородстве и контрол канородства продуктов питания; аргументов питания продуктов питания продуктов питания и продуктов питания; аргументов питания; аргументов питания; аргументов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания; аргументов питания продуктов питания питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания питания питания продуктов питания питания подократе и контроль качение выполнено подокод продуктов питания питания питания питания питания питания питания питания продуктов питания питания питания питания питания питания продуктов питания питания питания питания питания питания питания подократе пи	ния опасностей	можностей возникнове-	можности возникнове-	
треблении продуктов питания продуктов питания работы в лаборатории по контролю показателей качества продуктов питания  Фрагментарные знания в области подбора использования и технической докуменоном оставления контроля основных технологических процессов пищевых производств прищевых производств производств, поиска технологических решений для предотвращения возникновения возникновения возникновения продоводстве и употреблении продуктов питания пицевой производстве и употреблении продуктов питания питания продуктов питания питания питания продуктов питания продуктов питания подбора необходимых дадание выполнено со немие к задание выполнено со немие и технологических документов, истемната пищевой производстве и контроле качества заданного ассоримента пищевой производства продуктов питания; аргументированного объяснения возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания пр		ния опасностей при	ния опасностей при	
Фрагментарные зна- ния в области под- бора использования нормативных и техни- неической докумен- песких документарные хества заданного ассорновных технологи- ческих процессов пищевых производства продук- нологических решений для предотвранщения возникновения возникновения производстве и контроле и при производстве и контроле канологических схем производстве и контроле канологических решения возникновения опасностей при производстве и контроле и производстве и контроле канологических схем производства продук- нологических решения возникновения опасностей при производстве и контроле канологических схем производства продук- никновения опасностей при производстве и контроле канологических схем производства продук- никновения опасностей при производстве и контроле каном опасностей при производства продук- никновения опасностей при производстве и контроле каном опасностей при производства продук- никновения опасностей при производстве и контроле каном опасностей при производства продук- никновения опасностей при производстве и контроле каном опасностей при производства продук- никновения опасностей при производстве и контроле каном опасностей про производства продук- никновения опасностей при производстве и контроле канобходимых и техни- нение навыков в части подорра нение навыков в части подбора необходимых и техни- нение навыков в части подбора нение навыков в части подбора необходимых и техни- нение навыков в части нормативных и техни- нение навыков в части подбора необходимых и техни- нение навыков части иние не выполнено илим- нексих документов, исских документ		производстве и упо-	производстве и упо-	
Фрагментарные знания в области подора использования нормативных и технической документици для осуществления контроля основных технологических производства продуктов пищевых производства продуктов пищевых производства продуктов питания возможностей никновения возможностей при производстве и контроле кания опасностей при производстве и контроле каникновения производства продуктов питания; аргуменния возможностей возникновения производстве и употреблении продуктов питания кание выполнено со задание выполнено со значительным колических документов, истемна производстве и контроле каничельным колических документов, истемна производстве и контроле каничельным колических ком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Работа не получила допуска к защительным колических схем производства продуктов питания; аргуменния возможностей возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания приментов приментов приментов		треблении продуктов	треблении продуктов	
Фрагментарные знания в области подбора использования нормативных и технической документации для осуществления контроля основных технологических процессов пищевых производств, поиска технологических решений для предотвращения возникновения возникновения возникновения возникновения производстве и контроле кания опасностей при производстве и употреблении продуктов питания продуктов питания показателей качества продуктов питания подора питания задание выполнено или задание выполнено со значительным количение навыков в части подбора необходимых дадание выполнено со значительным количеней и технических документов, используемых при производстве и контроле кановати производстве и контроле кановати производства продуктов питания; аргументов потания; аргументов объяснения возможности возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания продуктов питания продуктов питания; аргументов подокта продуктов питания; аргументов питания; аргументов питания; аргументов подокта продуктов продуктов питания; аргументов питания продуктов подокта продуктов питания		питания	питания; работы в ла-	
Фрагментарные знания в области поднора использования нормативных и технической документов, используемых при производстве и контроле кановных и техноческих процессов дукции; составления производства продуктов питания; аргумений для предотвращения возникновения опасностей при производстве и контроле кановных при производстве и контроле кановных производстве и контроле кановных производстве и контроле кановных производстве и контроле кановных производства продуктов питания; аргумений для предотвращения возникновения опасностей при производстве и контроле кановных производстве и контроле кановных производства продуктов питания; аргумения опасностей при производстве и контроле кановных производства продуктов питания; аргуменикновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания пищевой пронении продуктов питания продуктов питания питания производстве и употреблении продуктов питания продуктов полнены выполнено объясне пользуемых при произваданию подоктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов полнены подоктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов питания продуктов полн			боратории по контролю	
Фрагментарные знания в области поднора использования нормативных и технической докуменнов остве и контроле каления контроля основных технологических процессов пользоватия производства продукнологических решений для предотвращения возникновения опасностей при производстве и контроле каления при производстве и контроле каления производстве и контроле каления производстве и контроле каления производстве и контроле каления производства продукнологических решения возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания питания производстве и употреблении продуктов питания производстве и употреблении продуктов питания производстве и употреблении продуктов питания продуктов питания производстве и употреблении продуктов питания пищевой продуктов питания продуктов питания пищевой продуктов питания пищевой продуктов питания пищевой продуктов питания продуктов питания пищевой продуктов питания пищевой продуктов питания пищевой продуктов питания пищевой продуктов питания продуктов питания питания пищевой продуктов питания пищевой продуктов питания питания пищевой продуктов питания пищевой продуктов питания питания питания пищевой продуктов питания питания питания пищевой продуктов питания п			показателей качества	
ния в области под- бора использования нормативных и техни- нормативной и тех- нической докумен- тации для осуществ- ления контроля ос- новных технологи- ческих процессов дукции; составления производства продук- нологических решения доласностей при производстве и контроле объяснения опасностей при производстве и и производстве и контроле ка- производстве и контроле ка- ческих документов, ис- нормативных и техни- пользуемых при произ- ческих документов, ис- нормативных и техни- пользуемых при произ- водстве и контроле ка- чества заданного ассор- тимента пищевой про- дукции; составления технологических схем производства продук- тов питания; аргумен- ния возможностей воз- никновении продук- тов питания продук- тов питания производстве и употреблении продук- тов питания продук- тов питания продук-			продуктов питания	
бора использования нормативных и технинормативной и технической документов, используемых при произдетвили для осуществления контроля основных технологических процессов пищевых производства продуктологических решений для предотвращения возникновения опасностей при производстве и контроле катов питания; аргумений для предотвращения возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания продуктов питания производстве и употреблении продуктов питания подбора необходимых и технических документов, истеми ческих документов, истемнов пользуемых при производстве и контроле кания пользуемых при производства пользуемых при				
нормативной и технической документов, истации для осуществления контроля основных технологических процессов пищевых производства продуктий для предотвращения возникновения опасностей при производстве и контроле каторогических решения производстве и контроле каторогических схем производства продуктия для предотвращения возникновения опасностей при производстве и контроле каторогических схем производства продуктированного объяснения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания продуктов питания продуктов питания производстве и употреблении продуктов питания продуктов пользуемых при производстве и комтроле канизования продуктов пользуемых при производстве и контроле канизования продуктов пользуемых при производства продуктов питания продуктов пользуемых при производства и комтром уровне. Многие требования, предъявля секих схем производства продуктов полнены. Работа на полнены продуктов польчения продуктов полнены продуктов полнены полнения полнены полнены полнения полнены полнены полнения полнены полнены полнены по		1 -		
нической докумен- тации для осуществ- ления контроля ос- новных технологи- ческих процессов пищевых производства продук- нологических решений для предотвращения возникновения опасностей при производстве и контроле ка- иства заданного ассорновных производства продук- тов питания; аргуменния возможностей возникновения опасностей при производстве и употреблении продук- тов питания  пользуемых при производстве и контроле ка- пользуемых при произ- пользуемых при производстве и контроле ка- пользуемых при произ- пользуемых при производстве и контроле ка- пользуемых при производства продук- произ	<del>_</del>	1 *	· · · •	
тации для осуществ- ления контроля ос- новных технологи- ческих процессов пищевых производства продук- нологических решений для предотвращения возникновения опасностей при производстве и контроле качества заданного ассордукции; составления тимента пищевой продуктов питания; аргументий для предотвращения возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания  водстве и контроле качества заданного ассортимента пищевой продукции; составления тимента пищевой продуктов питания; аргументов питания; аргументов питания; аргументия возможностей возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания  пользуемых при производстве и контроле качества заданного ассордимента пищевой продуктов продуктов продуктов питания; аргументов питания; аргументия возможности возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания и и употреблении продуктов питания и и и и и и и и и и и и и и и и и и		1	-	
ления контроля основных технологитимента пищевой проческих процессов дукции; составления производства продуктологических решения для предотвращения возникновения опасностей при производстве и контроле качества заданного ассортимента пищевой продуктов пищевых производства продуктов пищевых производства продуктов питания; аргументий для предотвращения возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания продуктов питания производстве и употреблении продуктов питания производстве и употреблении продуктов питания продуктов питания продуктов питания производстве и употреблении продуктов питания продуктов при производстве и употреблении продуктов питания продуктов питания продуктов при производстве и употреблении продуктов питания продуктов продуктов при производстве и употреблении продуктов питания продуктов продуктов при производстве и употреблении продуктов питания продуктов продуктов питания продуктов продуктов питания продуктов продуктов продуктов питания продуктов продуктов продуктов питания продуктов продуктов питания продуктов продуктов продуктов продуктов продуктов питания продуктов продук			•	
тимента пищевой продеских процессов дукции; составления тимента пищевой пропищевых производства продуктологических решений для предотвращения возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания  тимента пищевой протимента пищевой протим		1		
ческих процессов пищевых производства продукного объяснения возникновения опасностей производстве и употреблении продуктов питания пищевой продукний производства продуктов питания; аргуменний для предотврания возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания пищевой продуктехнологических схем производства продуктов питания; аргуменния возможностей возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания пищевой продуктехнологических схем производства прои	-	_	*	
пищевых производства продуктов питания; аргументий для предотвращения возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания  технологических схем производства продуктехнологических схем производства продуктов питания; аргументия возможностей возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания  технологических схем производства продуктехнологических схем производства п		_	1	-
водств, поиска тех- нологических решений для предотвращения возникновения опасностей никновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания  производства продуктов питания; аргументов питания; аргументия возможностей возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания  производства продуктов питания; аргументированного объяснения возможности возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов при производстве и употреблении производстве и употреблении продуктов при производстве и употреблении продуктов при производстве и употреблении продуктов при производстве и употреблении и и и и и и и и и и и и и и и и и и	-	•	-	
нологических решений для предотвращения возникновения опасностей никновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания продуктов питания производства продуктов питания; аргументов питания продуктов питания; аргументов питания продуктов питания; аргументов п	_			
ний для предотвра- щения возникновения опасностей никновения опасностей никновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания тов питания тов питания тов питания; аргументированного объяснения возможности возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания и употреблении продуктов питания; аргументированного объяснения возможности возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания; аргументированного объяснения возможности возникновения опасностей и употреблении продуктов питания; аргументированного объяснения возможности возникновения опасностей и употреблении продуктов при производстве и употреблении продуктов питания; аргументированного объяснения возможности возникновения опасностей и употреблении продуктов при производстве и употреблении и	1	1 1		Te
щения возникновения опасностей никновения опасностей никновения опасностей никновения опасностей при производстве и употреблении продуктов питания тов питания тов питания тов питания тов питания тированного объяснения возможности возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктированного объяснения возможностей возникновения опасностей при производстве и употреблении продуктированного объяснения возможностей возникновения опасностей никновения опасностей и употреблении продуктированного объяснения возможности возникновения опасностей и употреблении продуктирования опасностей и употреблении и употреблении продуктирования опасностей и употреблении и употр	-	,	1 ,	
ния опасностей никновения опасностей ния возможности воз- при производстве и употреблении продук- тов питания употреблении продук-	· ·	*		
при производстве и никновения опасностей употреблении продуктов питания и употреблении продуктов питания			•	
употреблении продук- при производстве и употреблении продук-	IIII OHACHOCICH			
тов питания употреблении продук-		1		
		1 1		
105 milwin, pwoolb 5		100 mmwiiin		
лаборатории по кон-			· ÷	
тролю показателей ка-			± ±	
чества продуктов пита-			1	
ния			- ·	

# 4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при проведении промежуточной аттестации

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине, то он считается аттестованным.

Уровень сформированно- сти компетенции ПК-2	Оценка	Баллы по дисциплине	Критерии оценивания
Высокий	88-100 Набрано зачетное количе		Набрано зачетное количество бал-
Продвинутый	Зачтено	74-87	лов согласно установленному диа-
Пороговый		60-73	пазону
Ниже порогового	Незачтено	0-59	Зачетное количество согласно установленному диапазону баллов не набрано

# 5. Задания для внутренней оценки уровня сформированности компетенций

Оценочные материалы содержат задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующие уровень сформированности компетенции.

Контрольные задания соответствуют принципам валидности, однозначности, надежности и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенции.

Код и		Задание для
наименование	Этапы формирования (индикаторы достижений)	оценки сформи-
компетенции	этапы формирования (индикаторы достижении) компетенций	рованности ком-
(части компе-	компетенции	петенции
тенции)		
	ИД-1ПК2 Учитывает особенности технологических процес-	
ПК-2	сов производства продукции пище-вой промышленности,	Тестовые вопро-
11K-2	для проведения лабораторного контроля качества сырья, по-	сы
	луфабрикатов и готовой продукции	

5.1. Комплекс заданий сформирован таким образом, чтобы осуществить процедуру проверки одной компетенции у обучающегося в течение 5-10 минут в письменной или устной формах.

Содержание комплекса тестовых вопросов (ПК-2):

# Вариант 1.

- 1. Какой из перечисленных факторов не влияет на скорость охлаждения продукта?
  - а) химический состав продукта
  - b) форма продукта
  - с) вид охлаждающей среды
  - d) вид продукта
- 2. От чего зависит количество вымороженной воды в продукте?
  - а) от величины значения средней конечной температуры продукта
  - b) от величины значения средней температуры за процесс замораживания
  - с) от химического состава продукта
  - d) от интенсивности теплоотвода
- 3. Какой из перечисленных примеров не входит в классификацию способов посола?
  - а) тузлучный
  - b) сухой
  - с) смешанный

- d) прерванный
- 4. Что не является синонимом термина «сублимационная сушка»?
  - а) сушка вымораживанием
  - b) молекулярная сушка
  - с) лиофильной сушка
  - d) контактная сушка
- 5. Какой из предложенных способов консервирования относится к биохимическим?
  - а) обезвоживание
  - b) консервирование фитонцидами
  - с) маринование
  - d) посол

### Вариант 2.

- 1. Какой из перечисленных факторов не влияет на продолжительность замораживания?
  - а) химический состав продукта
  - b) плотность продукта
  - с) геометрические размеры продукта
  - d) начальная микробная обсемененность продукта
- 2. Что называется контактной сушкой?
  - а) сушка путем передачи тепла от теплоносителя к влажному материалу через разделяющую их поверхность
  - b) сушка путем нагревания в поле тока высокой частоты
  - с) сушка в замороженном состоянии при глубоком вакууме
  - d) сушка путем непосредственного контакта высушиваемого материала с сушильным агентом
- 3. Что является движущей силой массообменных процессов?
  - а) разность парциальных давлений 3
  - b) разность значений температуры
  - с) разность концентраций распределяемого компонента
  - d) разность общих давлений
- 4. Что называется процессом адсорбции?
  - а) процесс избирательного поглощения одного или нескольких компонентов из газовой или паровой смеси жидким поглотителем
  - b) процесс избирательного поглощения одного или нескольких компонентов из газовой или паровой смеси твердым поглотителем
  - с) процесс извлечения из твердого или жидкого вещества одного или нескольких компонентов путем обработки этого вещества жидким растворителем
  - d) процесс распределения нескольких компонентов в жидкой среде
- 5. Какой способ обработки продуктов питания основан на принципе психроанабиоза?
  - а) охлаждение
  - *b) замораживание*
  - с) посол
  - *d) консервирование кислотами*

# Вариант 3.

1. Какой фактор не влияет на величину криоскопической температуры мышечного сока рыбы?

- а) концентрация веществ в тканевой жидкости
- b) вид рыбы
- с) форма тела рыбы
- d) способ обработки рыбы
- 2. Какой из перечисленных факторов не обеспечивает консервирующий эффект при замораживании сырья?
  - а) превращение значительного количества воды, содержащейся в тканях, в лед;
  - b) б) значительное снижение температуры продукта
  - с) увеличение концентрации незамороженного тканевого сока
  - d) гидролиз и окисление липидов.
- 3. Что обеспечивает выделение мышечного сока из рыбы при посоле?
  - а) Разность осмотических давлений растворов
  - b) Разность парциальных давлений
  - с) Разность температур, возникающая при растворении соли
- 4. Что называется процессом сушки?
  - а) удаление влаги из твердых материалов с последующим переводом в паровую фазу путем подвода тепла
  - b) процесс разделения жидких неоднородных смесей на составляющие компоненты
  - с) процесс выделения твердой фазы в кристаллическом виде из раствора или сплава
  - d) процесс извлечения из твердого или жидкого вещества одного или нескольких компонентов путем обработки этого вещества жидким растворителем
- 5. Какой способ обработки продуктов питания основан на принципе ацидоанабиоза?
  - а) охлаждение
  - *b) замораживание*
  - c) nocoл
  - *d) консервирование кислотами*

#### Вариант 4.

- 1. Какой фактор не влияет на величину криоскопической температуры мышечного сока рыбы?
  - а) концентрация веществ в тканевой жидкости
  - b) вид рыбы
  - с) форма тела рыбы
  - d) способ обработки рыбы
- 2. Какой из перечисленных факторов не влияет на величину усушки замороженного продукта при хранении?
  - а) колебание температуры в камере хранения
  - b) отсутствие упаковки продукта
  - с) низкая относительная влажность воздуха в камере хранения
  - d) размеры камеры хранения
- 3. Как увеличение концентрации солевого раствора при посоле мясного полуфабриката повлияет на скорость процесса просаливания?
  - а) не повлияет;
  - b) увеличит скорость процесса просаливания;
  - с) уменьшит скорость просаливания.
- 4. Что называется сублимационной сушкой?
  - а) сушка путем передачи тепла инфракрасными лучами

- b) сушка путем нагревания в поле тока высокой частоты
- с) сушка в замороженном состоянии при глубоком вакууме
- d) сушка путем непосредственного контакта высушиваемого материала с сушильным агентом
- 5. Какой способ обработки продуктов питания основан на принципе осмоанабиоза?
  - а) охлаждение
  - b) замораживание
  - с) посол
  - d) консервирование кислотами

## Вариант 5.

- 1. Какой из перечисленных факторов не оказывает влияние на скорость замораживания животного сырья?
  - а) величина коэффициента теплоотдачи
  - b) начальная температура рыбы
  - с) толщина рыбы
  - d) химический состав рыбы
- 2. Какой из перечисленных факторов не влияет на продолжительность замораживания продукта?
  - а) химический состав сырья
  - b) конечная температура замораживания
  - с) длина объекта
  - d) толщина рыбы
- 3. Что называется конвективной сушкой?
  - а) сушка путем передачи тепла инфракрасными лучами
  - b) сушка путем нагревания в поле тока высокой частоты
  - с) сушка в замороженном состоянии при глубоком вакууме
  - d) сушка путем непосредственного контакта высушиваемого материала с сушильным агентом
- 4. В чем заключается преимущество применения коптильных препаратов перед дымовым копчением?
  - а) создание выраженного золотистого колера
  - b) создания более выраженного аромата продукта
  - с) создание более выраженного вкуса продукта
  - d) создание более безопасного копченого продукта
- 5. Какой способ консервирования не относится к химическим способам консервирования?
  - а) посол
  - b) обезвоживание
  - с) маринование
  - d) консервирование антибиотиками
- е) Как увеличение скорости циркуляции воздуха в холодильной камере для хранения мясного сырья влияет на его массу?
  - а) способствует уменьшению массы;
  - b) никак не влияет на массу мяса;
  - с) способствует увеличению массы сырья.
  - f) Какой из предложенных видов переноса положен в основу технологии посола сырья животного происхождения?

- 1. перенос энергии;
- 2. перенос массы;
- 3. перенос количества движения
- g) Какой из предложенных видов переноса положен в основу технологии замораживания сырья животного происхождения?
- а) перенос энергии;
- b) перенос массы;
- с) перенос количества движения
- h) Какой из предложенных видов переноса положен в основу технологии вяления сырья животного происхождения?
- а) перенос энергии;
- b) перенос массы;
- с) перенос количества движения
- і) Какой из предложенных видов переноса положен в основу технологии сушки сырья животного происхождения?
- а) перенос энергии;
- *b)* перенос массы;
- с) перенос количества движения
- j) Какой из предложенных видов переноса положен в основу технологии охлаждения сырья животного происхождения?
- а) перенос энергии;
- *b)* перенос массы;
- с) перенос количества движения

#### Шкала оценивания комплексного задания

Оценка (баллы)	Критерии оценки
5 «отлично»	88-100 % правильных ответов
4 «хорошо»	74-87 % правильных ответов
3 «удовлетворительно»	61-73 % правильных ответов
2 «неудовлетворительно»	60 % и меньше правильных ответов

Сформированность компетенций (этапов) у обучающихся проводится в соответствии с оценочной шкалой.

### 5.2 Алгоритм, критерии и шкала оценивания сформированности компетенции

Этапы формирования (индикаторы достижений) компетенций	Оценочное средство	Результаты оценива- ния задания *	Результат оценивания этапа формирования компетенции **	Результат оценивания сформированности компетенции (части компетенций) ***	
	Компетенция ПК-2				
Знать	Тестовые вопросы	от 2 до 5 баллов	от 2 до 5 баллов		
Уметь	Тестовые вопросы	от 2 до 5 баллов	от 2 до 5 баллов	от 2 до 5 баллов	
Владеть	Тестовые вопросы	от 2 до 5 баллов	от 2 до 5 баллов		

Уровень сформированности компетенции в целом или ее части оценивается по шкале от 2 до 5 баллов:

менее 2,5 баллов – уровень сформированности компетенции ниже порогового;

- 2,5-3,4 балла пороговый уровень сформированности компетенции;
- 3,5-4,4 балла продвинутый уровень, компетенция сформирована в полном объеме;
- 4,5-5 баллов высокий уровень сформированности компетенции.

Уровень сформированности компетенций (части компетенции)	Характеристика уровня
Высокий (отлично)	Содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. ИЛИ Задание для проверки уровня сформированности компетенции выполнено полностью (88-100 %).
Продвинутый (хорошо)	Содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками ИЛИ Задание для проверки уровня сформированности компетенции выполнено на 74-87%.
Пороговый (удовлетворительно)	Содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки ИЛИ Задание для проверки уровня сформированности компетенции выполнено на 60-73 %.
Ниже порогового (неудовлетворительно)	Содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки ИЛИ Задание для проверки уровня сформированности компетенции не выполнено (менее 60 %)
Ниже порогового (неудовлетворительно)	Содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки ИЛИ Задание для проверки уровня сформированности компетенции не выполнено.