

**КРИТЕРИИ**  
**ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**«МОЛОЧНОЕ ДЕЛО»**  
**(по 10-балльной шкале)**

**Итоговая аттестация – ЭКЗАМЕН**

**10 баллов - десять:**

- систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы дисциплины «Молочное дело», а также по основным вопросам, выходящим за ее пределы;
- точное использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы;
- безупречное владение знаниями по технологии производства и управления качеством молока и молочной продукции, умение их эффективно использовать в постановке и решении научных и профессиональных задач;
- выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы в нестандартной ситуации;
- полное и глубокое усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной учебной программой дисциплины;
- умение ориентироваться в теоретических вопросах производства и повышения качества сырого молока и давать им критическую оценку, использовать научные достижения других дисциплин;
- творческая самостоятельная работа на практических, лабораторных занятиях, активное участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий.

**9 баллов - девять:**

- систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы «Молочное дело»;
- точное использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы;
- владение технологией производства и управления качеством молока и молочных продуктов, умение их эффективно использовать в постановке и решении научных и профессиональных задач;
- способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы в нестандартной ситуации в рамках учебной программы;
- полное усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной учебной программой дисциплины;
- умение ориентироваться в технологии производства сырого молока, методиках оценки его качества и давать им критическую оценку;
- самостоятельная работа на практических, лабораторных занятиях, творческое участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий.

**8 баллов - восемь:**

- систематизированные, глубокие и полные знания по всем поставленным вопросам в объеме учебной программы «Молочное дело»;
- использование научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;
- владение знаниями по технологии производства молока и молочной продукции, методиками оценки и качества, умение использовать в постановке и решении научных и профессиональных задач;
- способность самостоятельно решать сложные проблемы в рамках учебной программы;
- усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной учебной программой дисциплины;
- активная самостоятельная работа на практических, лабораторных занятиях, систематическое участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий.

**7 баллов - семь:**

- систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы «Молочное дело»;
- использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), лингвистически и логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;
- владение знаниями по вопросам производства и управления качеством молока-сырья, методиками ла-

бораторных исследований продуктов, умение его использовать в постановке и решении научных и профессиональных задач;

- усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной учебной программой дисциплины;
- умение ориентироваться в основных технологиях производства молочных продуктов и давать им критическую оценку;
- самостоятельная работа на практических, лабораторных занятиях, участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий.

**6 баллов — шесть:**

- достаточно полные и систематизированные знания в объеме учебной программы «Молочное дело»;
- использование необходимой научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;
- владение знаниями по основным вопросам производства высококачественного молока, методикам его лабораторных исследований;
- способность самостоятельно определять качество сырого молока;
- усвоение основной литературы, рекомендованной учебной программой дисциплины;
- умение ориентироваться в основных технологиях производства молочной продукции и давать им сравнительную оценку;
- активная самостоятельная работа на практических, лабораторных занятиях, периодическое участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий.

**5 баллов - пять:**

- достаточные знания в объеме учебной программы «Молочное дело»;
- использование научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать выводы;
- владение знаниями по технологии производства молока, умение их использовать в решении учебных и профессиональных задач;
- способность самостоятельно применять типовые решения в рамках учебной программы;
- усвоение основной литературы, рекомендованной учебной программой дисциплины;
- умение ориентироваться в базовых теориях, концепциях и направлениях по технологии производства молочной продукции и давать им сравнительную оценку;
- самостоятельная работа на практических, лабораторных занятиях, участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий.

**4 балла - четыре:**

- достаточный объем знаний в рамках образовательного стандарта по основам технологии производства молока-сырья;
- усвоение основной литературы, рекомендованной учебной программой дисциплины;
- использование научной терминологии, стилистическое и логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок;
- владение основными методиками оценки качества молока, умение их использовать в производственных условиях;
- умение под руководством преподавателя решать стандартные (типовые) задачи;
- умение ориентироваться в основных теориях, концепциях и направлениях технологии производства молочных продуктов;
- работа под руководством преподавателя на практических, лабораторных занятиях, допустимый уровень культуры исполнения заданий.

**3 балла - три:**

- недостаточно полный объем знаний в рамках образовательного стандарта по вопросам производства и оценки качества молока.
- знание части основной литературы, рекомендованной учебной программой дисциплины;
- использование научной терминологии, изложение ответа на вопросы с существенными лингвистическими и логическими ошибками;
- слабое владение основами технологий производства молочной продукции, некомпетентность в решении стандартных (типовых) задач;
- неумение ориентироваться в основных технологических процессах переработки молока;
- пассивность на практических и лабораторных занятиях, низкий уровень культуры исполнения заданий.

**2 балла - два:**

- фрагментарные знания в области молочного дела;
- знания отдельных литературных источников, рекомендованных учебной программой дисциплины.

ны;

- неумение использовать научную терминологию дисциплины, наличие в ответе грубых стилистических и логических ошибок;
- пассивность на практических и лабораторных занятиях, низкий уровень культуры исполнения заданий.

**1 балл - один:**

- Отсутствие знаний и компетенций в рамках образовательного стандарта или отказ от ответа.