

Критерии оценки результатов учебной деятельности по дисциплине ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ для студентов специальности 1-74 02 04 Плодоовощеводство

ЗАЧТЕНО, 10 (десять) баллов:

систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы дисциплины «Хранение и переработка плодоовощной продукции», а также по основным вопросам, выходящим за ее пределы;

точное использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы;

безупречное владение инструментарием статистического анализа и методики постановки опыта, умение его 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, дополнительной литературы, по дисциплине «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

умение свободно ориентироваться в теориях, концепциях и направлениях научных исследований в технологии хранения и переработки плодоовощной продукции и давать им аналитическую оценку, использовать научные достижения других дисциплин;

творческая самостоятельная работа на лабораторных занятиях, активное творческое участие в групповых обсуждениях высокий уровень культуры исполнения заданий.

ЗАЧТЕНО, 9 (девять) баллов:

систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы дисциплины «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

точное использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы;

владение инструментарием статистического анализа и методики постановки опыта, умение его эффективно использовать в постановке и решении научных и профессиональных задач;

способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы в нестандартной ситуации в рамках дисциплины «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

полное усвоение основной, дополнительной литературы по дисциплине «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

умение ориентироваться в теориях, концепциях и направлениях научных исследований в технологии хранения и переработки плодоовощной продукции и давать им аналитическую оценку;

систематическая, активная самостоятельная работа на лабораторных занятиях, творческое участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий.

ЗАЧТЕНО, 8 (восемь) баллов:

систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы дисциплины «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы и обобщения;

владение инструментарием статистического анализа и методики постановки опыта, умение его использовать в постановке и решении научных и профессиональных задач;

способность самостоятельно решать сложные проблемы в рамках дисциплины «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

усвоение основной и дополнительной литературы по дисциплине «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

умение ориентироваться в теориях, концепциях и направлениях научных исследований в технологии хранения и переработки плодоовощной продукции и давать им аналитическую оценку;

активная самостоятельная работа на лабораторных занятиях, систематическое участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий.

ЗАЧТЕНО, 7 (семь) баллов:

систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы дисциплины «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы и обобщения;

владение инструментарием статистического анализа и методики постановки опыта, умение его использовать в постановке и решении научных и профессиональных задач;

свободное владение типовыми решениями в рамках дисциплины «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

усвоение основной и дополнительной литературы по дисциплине «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

умение ориентироваться в теориях, концепциях и направлениях научных исследований в технологии хранения и переработки плодоовощной продукции и давать им аналитическую оценку;

самостоятельная работа на лабораторных занятиях, участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий.

ЗАЧТЕНО, 6 (шесть) баллов:

достаточно полные и систематизированные знания в объеме учебной программы дисциплины «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

использование необходимой научной терминологии, грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обобщения и обоснованные выводы;

владение инструментарием статистического анализа и методики постановки опыта, умение его использовать в решении научных и профессиональных задач;

способность самостоятельно применять типовые решения в рамках дисциплины «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

усвоение основной литературы по дисциплине «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

умение ориентироваться в базовых теориях, концепциях и направлениях исследований в технологии хранения и переработки плодоовощной продукции и давать им сравнительную оценку;

активная самостоятельная работа на лабораторных занятиях, периодическое участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий.

ЗАЧТЕНО, 5 (пять) баллов:

достаточные знания в объеме учебной программы дисциплины «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

использование научной терминологии, грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать выводы;

владение инструментарием статистического анализа и методики постановки опыта, умение его использовать в решении учебных и профессиональных задач;

способность самостоятельно применять типовые решения в рамках дисциплины «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

усвоение основной литературы по дисциплине «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

умение ориентироваться в базовых теориях, концепциях и направлениях исследований в технологии хранения и переработки плодоовощной продукции и давать им сравнительную оценку;

самостоятельная работа на лабораторных занятиях, фрагментарное участие в групповых обсуждениях, достаточный уровень культуры исполнения заданий.

ЗАЧТЕНО, 4 (четыре) балла:

достаточный объем знаний в рамках образовательного стандарта высшего образования;

усвоение основной литературы по дисциплине «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

использование научной терминологии, логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок;

владение инструментарием статистического анализа и методики постановки опыта, умение его использовать в решении стандартных (типовых) задач;

умение под руководством преподавателя решать стандартные (типовые) задачи в рамках дисциплины «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

умение ориентироваться в базовых теориях, концепциях и направлениях исследований в технологии хранения и переработки плодоовощной продукции и давать им оценку;

работа под руководством преподавателя на лабораторных занятиях, допустимый уровень культуры исполнения заданий.

НЕ ЗАЧТЕНО, 3 (три) балла:

недостаточно полный объем знаний в рамках образовательного стандарта высшего образования;

знание части основной литературы по дисциплине «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

использование научной терминологии, изложение ответа на вопросы с существенными, логическими ошибками;

слабое владение инструментарием статистического анализа и методики постановки опыта, некомпетентность в решении стандартных (типовых) задач;

неумение ориентироваться в основных теориях, концепциях и направлениях исследований в технологии переработки плодоовощной продукции;

пассивность на лабораторных занятиях, низкий уровень культуры исполнения заданий.

НЕ ЗАЧТЕНО, 2 (два) балла:

фрагментарные знания в рамках образовательного стандарта высшего образования;

знания отдельных литературных источников по дисциплине «Хранение и переработка плодоовощной продукции»;

неумение использовать научную терминологию учебной дисциплины, наличие в ответе грубых, логических ошибок;

пассивность на лабораторных занятиях, низкий уровень культуры исполнения заданий.

НЕ ЗАЧТЕНО, 1 (один) балл:

отсутствие знаний и (компетенций) в рамках образовательного стандарта

высшего образования, отказ от ответа, неявка на аттестацию без уважительной причины.

Составил зав. каф. плодоовощеводства _____ Н.Л. Почтовая
_____ г.

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры _____ г. протокол №1

Зав. кафедрой _____ Н.Л. Почтовая