Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:24:41
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

INCLUDEPICTURE "D:\\Users\\Sotrudnik\\Desktop\\Новая папка (5)\\media\\image4.jpeg" * MERGEFORMATINET

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ / Молчанов А.В./
«21» мая 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд**
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Профиль подготовки	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Заочная**

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП …… 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания …….. 11

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....……..……..….. 2

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …… 34

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

В результате изучения дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.08.2020 г. № 936, формируют следующие компетенции:

«Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-1)

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-1	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами	8	лекции, лабораторные занятие	устный опрос, тестирование,

Примечание:**

Компетенция ПК-1 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технологическое оборудование», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технологи-

ческая практика», «Преддипломная практика», «Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы».

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

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ОМ
1	устный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	вопросы по темам дисциплины решение задач
3	письменный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде написания обучающимися ответов на заранее составленные преподавателем вопросы.	Вопросы рубежного, входного контроля, выходного контроля
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплины

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Ассортимент и классификация мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	**ПК- 1**	Устный опрос
2	Изучение технологических процессов производства натуральных полуфабрикатов	**ПК- 1**	Устный опрос
3	Производство натуральных полуфабрикатов	**ПК- 1**	Устный опрос
4	Изготовление и исследование качественных характеристик полуфабрикатов в тесте	**ПК- 1**	Устный опрос
5	Производство быстрозамороженных мясных готовых блюд. Номенклатура быстрозамороженных блюд. Приготовление мясной части блюд, приготовление соусов и гарниров. Фасование, замораживание, упаковывание и транспортировка. Организация производства быстрозамороженных мясных готовых блюд.	**ПК- 1**	Устный опрос
6	Изучение технологического процесса производства рубленных полуфабрикатов	**ПК- 1**	Устный опрос.
7	Ассортимент и производство полуфабрикатов фаршированных и панированных	**ПК- 1**	Устный опрос
8	Упаковывание, хранение и транспортирование полуфабрикатов**.**	**ПК- 1**	Устный опрос
9	Изготовление и исследование мясных полуфабрикатов в оболочке	**ПК- 1**	Устный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6

ПК-1	ПК-1.1 - Применяет прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	обучающийся не применяет прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	в целом успешное, но не системное владение навыком применения прогрессивныхе методовов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками применения прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	обучающийся демонстрирует умение применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения

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

3.1. Тестовые задания

По дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

1. Сырье, используемое для изготовления мясных полуфабрикатов
   условно годное
   парное мясо
   остывшее
   охлажденное
   подмороженное
2. В зависимости от возраста животного говядину подразделяют на мясо ...
3. По характеру качества туш говядину подразделяют на ...
4. Говядина 1 категории, полученная от молодняка, подразделяется
   Экстра группа – от отборного молодняка с массой туши свыше 250 кг
   первая группа – от отборного молодняка с массой туши свыше 230 кг
   вторая группа – от молодняка с массой туши свыше 195 кг до 230 кг включительно
   третья группа – от молодняка с массой туши свыше 168 до 195 кг включительно
   четвертая группа – от молодняка с массой туши 168 кг
   Свинину по массе туш в парном состоянии подразделяют

1: 1 категория (беконная)

2: 2 категория - мясная
3: 3 категория - жирная
4: 4 категория – промпереработка
5: 5 категория - поросята

5. Баранину и козлятину подразделяют ...
6. Для производства полуфабрикатов из птицы используют
   тушки кур
   тушки уток
   тушки гусей
   тушки индеек
   тушки лебедей
7. Условно годное мясо клеймят в зависимости от способа обезвреживания
   на консервы
   утиль
   на мясные хлеба
   туберкулез
   проварка
   оспа
8. По упитанности и обработке тушки птицы всех видов подразделяют ...
9. По способу обработки птица делится
   полупотрошение
   целые
   потрошеные
   потрошеные с комплектом потрохов
   потрошеные с шеей
10. По качеству обработки и органолептическим показателям субпродукты должны отвечать ...
11. Блоки, используемые при производстве полуфабрикатов
   Экстра сорт
   высшего сорта
   1 сорта
   2 сорта
   жирные
12. Овощи, подготавливают для производства полуфабрикатов
   моют
   бланшируют
   коптят
   пассеруют
   режут
13. Пряности для производства полуфабрикатов хранят ...
14. Оборудование, применяемое в цехах разделки мяса

1: конвейерные столы
2: ленточные пилы
3: автоматы для нарезки мяса
4: упаковочные линии
5: электронные весы

15. Технологические операции при выработке натуральных полуфабрикатов

1: прием мяса
2: разделка мяса
3: нарезка на порции
4: упаковка
5: взвешивание

16. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины
   вырезка
   шницель

длиннейшая мышца
тазобедренная часть
лопаточная часть
котлетное мясо

17. Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины
вырезка
шейная часть
корейка
азу
тазобедренная часть

18. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины
тазобедренная часть
корейка
грудинка
лопаточная часть
шейная часть

19. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из конины
вырезка
толстый край
тонкий край
котлетное мясо
шейная часть

20. Упаковочные материалы для полуфабрикатов
полимерные пленки
целлофан
гофрированные упаковки
жестяная тара
пергамент

21. Для хранения и реализации полуфабрикатов используют
многооборотные деревянные ящики
многооборотные металлические ящики
многооборотные пластмассовые ящики
многооборотные ламистерные ящики
ящики из гофрированного картона

22. Срок хранения крупнокусковых полуфабрикатов при t=0-4 0С ...

23. Мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают
из шейных костей
из грудных костей
из тазобедренной кости
хвостовых костей
поясничных костей

24. Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях из говядины
1: азу
2: бефстроганов
3: поджарка
4: гуляш
5: мяса для плова

25. Соответствуют ли сроки хранения полуфабрикатов при t=0-4 0С

бескостные	48 ч
порционные	36 ч
мелкокусковые	24 ч
крупнокусковые	96 ч
панированные	48 ч

26. Ассортимент натуральных полуфабрикатов их мяса кур

филе
окорочек
шейка
филе с косточкой
набор для бульона

27. Натуральные полуфабрикаты из мяса уток
окорочек утиный
грудка
набор утиный
лапки
кожа шеи утки

28. Набор из субпродуктов птицы
набор для студня
набор для борща
набор для рагу
шашлычный набор
суповой набор

29. Фасованное мясо вырабатывают в ...

30. Оборудование для производства фасованного мяса
конвейерные столы
ленточные пилы больших моделей
ленточные пилы малых моделей
волчки
оборудование для фасования и взвешивания

31. Линия А1-ФЛР состоит
машина для нарезки полуфабрикатов А1-ФЛР/2
отводящий конвейер А1-ФЛР/4
комплектующий конвейер А1-ФРЛ
упаковочный автомат М6-ФУГ
вращающийся стол А1-ФЛР/3
электронные весы ДПЧ-3с

32. Последовательность операций изготовления панированных полуфабрикатов
1: подготовка натуральных порционных полуфабрикатов
2: подготовка вспомогательных материалов
3: рыхление, отбивание
4: приготовление льезона
5: панировка
6: упаковка
7: охлаждение
8: реализация

33. Льезон изготавливают из
меланжа
поваренной соли
специй
воды
сухарей

34. Ассортимент рубленых полуфабрикатов
котлеты
шницели
бифштекс
бефстроган
фарш мясной

35. Технологическая последовательность изготовления рубленых полуфабрикатов
1: прием мяса

2: обвалка, жиловка
3: измельчение
4: приготовление фарша
5: формовка
6: панировка
7: упаковка, фасовка, реализация

36. Технологическое оборудование, применяемое для изготовления рубленых полуфабрикатов
    столы
    волчки
    шприцы
    куттера-мешалки
    дозаторы-наполнители
37. Для изготовления рубленых полуфабрикатов применяют
    мясо
    субпродукты
    крупу
    хлеб
    молочные белки
38. Допустимые нормы отклонения от массы котлеты ...
39. Рубленые полуфабрикаты хранят при Т=0-4 0С ...
40. Ассортимент пельменей
    мясные
    мясоовощные
    диетические
    группа здоровье
    соевые
41. Для изготовления пельменей используют
    мясо
    субпродукты
    соевые белки
    овощные культуры
    хлеб
42. В пельменях регламентируется
    массовая доля соли
    мясного фарша
    жира
    хлеба
    толщина тестовой оболочки
43. Технологическая последовательность изготовления пельменей

1: прием мяса
2: обвалки, жиловка
3: измельчение мяса
4: приготовление фарша
5: приготовление теста
6: формовка
7: замораживание
8: галтовка

44. Соответствует ли технологическая операция оборудованию

обвалка и жиловка мяса	конвейерные столы
измельчение мяса	волчки-измельчители
приготовление фарша	мешалки-куттера
формовка пельменей	автоматы для формовки
замораживание пельменей	скороморозильные камеры
галтовка пельменей	галтовочный барабан

упаковка упаковочные линии

45. Подготовка теста включает
    выдержка муки
    просеивание муки
    добавление ингредиентов
    замешивание теста
    замораживание
46. Тесто для пельменей готовят в мешалках ...
47. Пельмени замораживают при t=...
48. Ассортимент быстрозамороженных блюд
    без гарнира
    с гарниром
    с соусом
    с мясными добавками
    с субпродуктами

50. В быстрозамороженных готовых блюдах регламентируются органолептические показатели
    внешний вид
    цвет мясной части
    цвет соуса
    вкус и запах
    общая кислотность

51. В быстрозамороженных мясных готовых блюдах регламентируется физико-химические показатели
    консистенция
    общая кислотность
    массовая доля соли
    массовая доля жира
    цвет

52. В быстрозамороженных готовых блюдах регламентируется микробиологические показатели
    общее количество бактерий в 1 г продукта
    титр бактерий группы кишечной палочки
    общее количество споровых форм
    отсутствие патогенных микроорганизмов
    общее количество психрофильных бактерий

53. Приготовление мясной части блюд
    перемешивают
    обжаривают
    пассеруют
    формуют
    коптят

54. Приготовление соусов
    подготовка овощей
    приготовление бульона
    варка
    гомогенизация
    жарка

55. Приготовление гарниров
    измельчение
    перемешивание
    варка
    тушение
    охлаждение

56. Ассортимент изделий из теста с начинкой

пельмени
пирожки
беляши
блины
чебуреки

57. Технологическая поточность изделий из теста

1: приготовление начинок теста
2: измельчение
3: жарение
4: перемешивание
5: охлаждение
6: формование изделий
7: замораживание

58. Линия готовых блюд из рубленого мяса состоит

1: элеватора
2: волчка
3: фаршемешалки
4: опрокидывателя
5: автомат-формования
6: печь для жарки
7: столы накопители

59. Линия готовых блюд из натурального мяса состоит

1: элеватора
2: измельчителя
3: рыхлителя
4: дозаторов
5: обжарочной печи
6: стола накопителя

60. Линия бульона, соуса и гарнира включает

1: котел для варки
2: овощемойку
3: овощерезку
4: электросковороды
5: протирочные машины
6: гомогенизатор

61. Качество мясных полуфабрикатов и мясных быстрозамороженных блюд определяется

пищевой ценностью
органолептическими показателями
санитарно-гигиеническими показателями
требованиями
технической инструкцией

62. Пищевая ценность характеризуется содержанием в продукте

белка
жира
витаминов
углеводов
соли

63. Показатели качества полуфабрикатов зависят от

состава сырья
свойств исходного сырья

соблюдения рецептур
производственных площадей
оборудования

64. Качество продукции определяется

ветеринарным свидетельством
ГОСТом
ОСТом
ТУ
отвес-накладной

65. Технологические инструкции определяют

1: ассортимент изделий
2: характеризуют исходные материалы
3: перечисляют стандарты, которым они отвечают
4: указывают рецептуры
5: описывают технологические процессы
6: характеризуют показатели качества

66. Для определения содержания мякотной ткани применяют ...

67. ОПВК в процессе приготовления фарша проверяют

1: температуру измельченного мяса
2: степень измельчения
3: продолжительность куттерования
4: количество воды или льда
5: рецептурную часть

68. Виды инструктажа

вводный
первичный
вторичный
периодический
внеплановый

69. К мерам первой помощи относятся

1: временная остановка кровотечения
2: перевязка ран и ожогов
3: наложение шин на места переломов костей
4: искусственное дыхание
5: переноска пострадавшего

70. При производстве мясных полуфабрикатов должны соблюдаться требования ...

3.2. Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов.

Структура, цель и порядок выполнения работ представлены в методических указаниях по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд».

Перечень тем лабораторных занятий

1. Изучение технологических процессов производства натуральных полуфабрикатов
2. Изготовление и исследование качественных характеристик полуфабрикатов в тесте
3. Изучение технологического процесса производства рубленных полуфабрикатов
4. Изготовление и исследование мясных полуфабрикатов в оболочке

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд».

3.3. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения в качестве промежуточной аттестации предусмотрено проведение экзамена.

Промежуточная аттестация в виде экзамена по всей дисциплине преследует цель оценить работу обучающегося за период изучения дисциплины, полученные теоретические знания, развитие творческого мышления, соответствие полученных знаний и навыков целевым компетенциям дисциплины.

Вопросы, выносимые на экзамен

1. Основное сырье для производства полуфабрикатов. Классификация.
2. Ассортимент полуфабрикатов. Вспомогательное сырье, применяемое для выработки п/ф.
3. Особенности обвалки мяса при комплексной разделке туш.
4. Дайте классификацию натуральных п/ф.
5. Назовите крупнокусковые п/ф из мяса говядины, свинины, баранины.
6. Какие порционные п/ф вырабатывают из говядины, свинины, баранины?
7. Какие мелкокусковые п/ф вырабатывают из говядины, свинины, баранины?
8. Что входит в набор из субпродуктов птицы?
9. Назовите п/ф, вырабатываемые из мяса птицы? Ассортимент и характеристика.
10. Технологическая схема производства п/ф из мяса цыплят-бройлеров.
11. Технологическая схема производства цыплят табака.
12. Технологическая схема производства цыплят любительских.
13. Технологическая схема производства п/ф из мяса уток и утят.
14. Технологическая схема производства п/ф утята маринованные.
15. Технологическая схема производства фасованного мяса птицы.
16. Разделка говядины, свинины и баранины для розничной торговли.
17. Технологическая схема производства наборов из субпродуктов.
18. Расскажите принцип работы линии А1-ФРУ для производства фасованного мяса.
19. Назовите ассортимент панированных п/ф.

20.Технологическая схема производства панированных п/ф.
21.Какое оборудование применяется для рыхления п/ф и как осуществляется панирование п/ф.
22.Ассортимент рубленых п/ф. Сырье, применяемое для изготовления рубленых п/ф.
23.Технологическая схема производства рубленых п/ф.
24.Технологическая схема производства фрикаделек, крокет.
25.Технологическая схема производства порционных замороженных п/ф из рубленого мяса.
26.Технологическая схема производства котлет.
27.Какое оборудование применяется для изготовления котлет, фарша и замороженных рубленых п/ф?
28.Расскажите об особенностях производства порционных замороженных рубленых п/ф.
29.Виды и ассортимент пельменей.
30.Как осуществляется подготовка теста для пельменей?
31.Как готовится фарш для пельменей?
32.Как готовится формовка пельменей?
33.При каких параметрах воздуха замораживают пельмени?
34.Технологическая схема производства пельменей.
35.Технологическая схема производства рубленых п/ф, котлет, шницелей и т.д.
36.Ассортимент рубленых п/ф.
37.Технологическая схема производства фрикаделек, крокет, кнелей, кюфты.
38.Технологическая схема производства порционных замороженных п/ф из рубленого мяса.
39.Ассортимент быстро замороженных блюд.
40.Составьте технологическую схему производства изделий из теста с начинкой.
41.Как изготавливают соусы.
42.Как приготавливают гарниры?
43.Влияние соевой муки на качество рубленых п/ф.
44.Изготовление закусочного продукта из свиной шкурки.
45.Технологическая схема производства мясных концентратов из мясного сырья.
46.Технологическая схема производства мясных концентратов из костного сырья.
47.Технология бульонных концентратов.
48.Как фальсифицируются п/ф.
49.Значение и использование текстурированной муки.
50.Роль белковых препаратов в производстве п/ф.
51.Изготовление мясных голубцов и блинчиков с мясной начинкой.
52.Мясо механической дообвалки. Цель, назначение и специфичность использования.
53.Назначение и использование костного остатка.
54.Какая нормативно-техническая документация регламентирует качество п/ф и готовых мясных быстрозамороженных блюд?
55.Как осуществляется контроль технологических процессов производства п/ф?
56.Как осуществляется контроль сырья и материалов.

57. Как контролируется качество обвалки?
58. Какие меры безопасности существуют в кулинарных цехах?

Образец экзаменационного билета.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»

1. Технологическая схема производства фрикаделек, крокет, кнелей, кюфты.
2. Как осуществляется контроль технологических процессов производства п/ф?
3. Какое количество котлет в килограммах может быть получено из 260 кг несоленого сырья? Если выход котлет составляет 113%.

«___»_____20___г

Зав. кафедрой _____ Молчанов А.В.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» осуществляется через проведение текущего и выходного контролей. Формы текущего и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 5.

Таблица 5

Уровень освоения компе-тенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлич-но)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетво-рительно»	«зачтено»	«зачтено (удовле-твори-тельно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачте-но»	«не зачтено (неудовлет-воритель-но)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации 4.2.2.

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

- знания: по ассортименту и номенклатуру мясопродуктов, требования к качеству сырья и продукции, вспомогательные материалы и улучшители сырья; принципы разработки и модификации рецептур; сущность основных технологических процессов технологии мяса и мясных продуктов; изменения, происходящие в сырье под воздействием технологических свойств исходного сырья; требования стандартов к сырью и готовой продукции; принципы построения технологических схем и аппаратурного оформления технологических процессов.

- умения: организовать технологический процесс производства мясопродуктов; определять основные характеристики выпускаемых продуктов и пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов; разрабатывать и вести техническую документацию;

- владение навыками: методами контроля качества сырья, технологией изготовления полуфабрикатов и готовых продуктов.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание материала производственных терминов, практики применения технологий и сырья для создания новых продуктов, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; – умение, использовать новые методы и технологии при создании полуфабрикатов, использовать методы и приемы анализа производственных результатов при производстве полуфабрикатов, используя современные методы и показатели такой оценки; – успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных документов накладных, отчётов по движению сырья, рецептур, оценки производственных документов касающихся создания новых продуктов, оценки результатов деятельности предприятий производителей пищевых продуктов, оценки текущих производственных условий на основе анализа показателей производственной эффективности
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение рассчитывать показатели производственной эффективности деятельности предприятия, использовать методы и приемы для сравнительного анализа, для подготовки документов по движению сырья и отчётности, использовать методы и приемы анализа производственных результатов при производстве пищевых продуктов, используя современные методы и показатели такой оценки; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или

	сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных документов расчета показателей производственной эффективности для принятия решений, оценки результатов деятельности предприятий производителей пищевых продуктов, расчета показателей оценки производственной инвестиционных проектов, оценки текущих производственных условий на основе анализа показателей экономической эффективности
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение (рассчитывать показатели производственной и экономической эффективности деятельности предприятия, использовать методы и приемы для производства продуктов, использовать методы и приемы анализа производственных результатов при производстве пищевых продуктов, использовать методы и приемы анализа расчёта сырья для создание новых рецептур и технологий; – в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных документов, результатов расчета показателей производственной эффективности предприятия, оценки отчётных документов, касающихся процедур создания новых продуктов питания, оценки результатов деятельности предприятий производителей пищевых продуктов, расчета показателей оценки эффективности проектов, оценки текущих производственных условий на предприятиях перерабатывающей отрасли
неудовлетворительно	– обучающийся: -не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основах расчёта рецептур; нормах и правилах учёта и расчёта сырья отрасли, и современных подходах к их рациональному использованию; методах расчета основных технологических процессов; не знает практику применения использования сырья при производстве полуфабрикатов; допускает существенные ошибки. -не умеет использовать и проводить технологические расчеты сырья; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных с работой документацией по созданию новых рецептур, навыками выполнения технологических расчетов; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся де-

монстрирует:
знания: учебного и лекционного материала по изучаемой дисциплине и конкретной теме задания.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: - правильное выполнение всех заданий и ответы на все вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: – правильное выполнение заданий и ответы на все вопросы, допустив некоторые неточности (незначительное количество ошибок -1-2)
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – более половины правильных ответов на вопросы
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – менее половины правильных ответов на вопросы, либо более половины ответов на вопросы отсутствует

4.2.3. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: учебного и лекционного материала

умения: использовать теоретические и практические знания при выполнении лабораторных работ

владение навыками: безопасной работы в лаборатории при выработке продукции; выполнения работы в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения расчётов.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: – выполнение работы в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения расчётов сырья; – проведение всех опытов в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; – правильное и аккуратное выполнение всех записей, расчётов, таблиц, рисунков, сделанных выводов; – соблюдение требований труда и пожарной безопасности
хорошо	обучающийся демонстрирует: – проведение опытов в условиях, не обеспечивающих достаточной точности измерении или допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета

удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - выполнение работы проведено не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы - если в ходе проведения опыта и измерений были допущены следующие ошибки: в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, таблицах, схемах и т. д.), не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части теоретического материала; - не умеет использовать теоретические и практические знания при выполнении лабораторных работ;

4.2.4. Критерии оценки решения задач

При решении задач обучающийся демонстрирует:

знания: основных понятий и формул для решения профессиональных задач;

умения: проводить расчёты формулам; выбора алгоритма решения задач;

владение навыками: выполнения количественных расчётов

Критерии оценки ситуационных задач

отлично	обучающийся демонстрирует: -решение задачи в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности;
хорошо	обучающийся демонстрирует: -при решении задачи было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - решении задачи проведено не полностью..
неудовлетворительно	обучающийся: - не умеет использовать теоретические знания при решении задачи;

Разработчик: доцент, Андреева С.В. _____ (подпись)