Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:23:41
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

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./
«_27_» _____05_____ 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА**
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Направленность (профиль)	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технология производства и переработки продукции животноводства**
Ведущий преподаватель	**Левина Т.Ю., доцент**

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю. _____
(подпись)

Саратов 2021

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 ……..4

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.....……..……..……8

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования ……13

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

В результате изучения дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» 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);

«способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2).

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства»

Таблица 1

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-1.3 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	6	лекции, лабораторные занятие	лабораторная работа, устный опрос
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой про-	6	лекции, лабораторные занятие	лабораторная работа, устный опрос

	на автоматизированных технологических линиях	дукции			

Направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»

Компетенция ПК-1– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технологическое оборудование», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Общая технология отрасли», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Введение в профессию», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Технология переработки продукции овцеводства», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», «Учебно-исследовательская работа студентов», а также в ходе прохождения учебной практики «Технологическая практика» и производственных практик «Технологическая практика», «Преддипломная практика» и выполнении, подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-2– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Общая технология отрасли», «Биология», «Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов», «Научные основы производства мясных продуктов», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов», «Химический состав мяса и мясных продуктов», «Технология переработки продукции овцеводства», «Метрология и стандартизация», «Технологическое оборудование», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Автоматизированные системы управления в мясной отрасли», «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Основы технического регулирования в мясной отрасли», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Безопасность жизнедеятельности», «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Новые методы обработки сырья», «Учебно-исследовательская работа студентов», а также в ходе прохождения учебной практики «Технологическая практика» и производственных практик «Технологическая практика», «Преддипломная практика» и выполнении, подготовки 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, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на	вопросы по темам дисциплины: – перечень вопросов к семинару

		темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	– перечень вопросов для устного опроса – задания для самостоятельной работы
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	лабораторные работы
3	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
4	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

Программа оценивания контролируемой дисциплине

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Современное состояние, значение, проблемы и перспективы развития птицеводства в РФ.	ПК-1, ПК-2	устный опрос, письменный опрос
2	Птица, как сырье для производства	ПК-1, ПК-2	устный опрос, лабораторная

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	продукции птицеводства		работа
3	Порядок приема и сдачи птицы для убоя	ПК-1, ПК-2	устный опрос
4	Категории упитанности и требования стандарта на птицу	ПК-1, ПК-2	устный опрос, лабораторная работа
5	Технология убоя и переработки птицы	ПК-1, ПК-2	устный опрос
6	Определение степени свежести мяса	ПК-1, ПК-2	устный опрос, лабораторная работа
7	Холодильная обработка и хранение мяса птицы	ПК-1, ПК-2	устный опрос
8	Сортировка, оценка и хранение яиц	ПК-1, ПК-2	устный опрос, лабораторная работа
9	Пищевая и биологическая ценность мяса птиц	ПК-1, ПК-2	устный опрос
10	Технология производства фасованного мяса и полуфабриката	ПК-1, ПК-2	устный опрос, лабораторная работа
11	Химический состав и питательная ценность яиц	ПК-1, ПК-2	устный опрос
12	Производство фасованного мяса и полуфабриката	ПК-1, ПК-2	устный опрос, лабораторная работа
13	Производство меланжа и сухого яичного порошка	ПК-1, ПК-2	устный опрос
14	Технология производства консервов из мяса птицы	ПК-1, ПК-2	устный опрос, лабораторная работа
15	Производство сухих кормов из отходов переработки продукции птицеводства	ПК-1, ПК-2	устный опрос
16	Производство консервов из мяса птицы	ПК-1, ПК-2	устный опрос, лабораторная работа
17	Технология переработки перопухового сырья	ПК-1, ПК-2	устный опрос
18	Технология производства колбасных изделий из мяса птицы	ПК-1, ПК-2	устный опрос, лабораторная работа, письменный опрос, тестирование

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства» 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, 6 семестр	ПК-1.3 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	обучающийся не знает значительной части материала, плохо ориентируется в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

ПК-2, 6 семестр	ПК-2.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	обучающийся не знает значительной части материала, плохо ориентируется в свойствах сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

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. Входной контроль

Цель проведения входного контроля: проверить исходный уровень знаний обучающегося, его готовность к изучению данной дисциплины, а также оценить остаточные знания по предыдущим изучаемым дисциплинам.

Примерный перечень вопросов

1. Состав и пищевая ценность мяса.
2. Виды холодильной обработки мяса.
3. Дайте определение биологическая ценность мяса и мясопродуктов.

4. Приведите основные особенности строения тканей мяса и объясните их влияние на качество мяса и мясопродуктов.
5. Опишите последовательность развития процессов автолиза в мясе.
6. Как влияет микрофлора на качество мяса.

3.2. Лабораторная работа

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные работы развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала.

Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

1. Знания основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Птица, как сырье для производства продукции птицеводства
2. Категории упитанности и требования стандарта на птицу
3. Определение степени свежести мяса
4. Сортировка, оценка и хранение яиц
5. Технология производства фасованного мяса и полуфабриката
6. Производство фасованного мяса и полуфабриката
7. Технология производства консервов из мяса птицы
8. Производство консервов из мяса птицы
9. Технология производства колбасных изделий из мяса птицы

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства».

3.3. Текущий контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства».

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Роль технолога в организации и развитии сырьевой базы для яичной и мясной промышленности

2. Современное состояние и перспективы развития птицеводства в России
3. Порядок приема и сдачи птицы для убоя по живой массе и упитанности
4. Понятие о живой и приемной массе
5. Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче птицы
6. Термины и определения на птицу для убоя
7. Методы определения упитанности птицы
8. Категории упитанности и требования ГОСТа на птицу
9. Технология убоя и потрошения тушек птицы
10. Охлаждение, замораживание и режимы хранение мяса птицы

Вопросы для самостоятельного изучения

1. История развития птицеводства в России
2. Сырье для мясной птицеперерабатывающей промышленности
3. Характеристика отечественных мясных кроссов кур
4. Характеристика отечественных яичных кроссов птиц
5. Развитие индейководства на промышленной основе
6. Характеристика отечественных пород мясных гусей
7. Использование нетрадиционных видов птицы для производства мяса

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Понятие о мясе
2. Морфологический состав тушек и характеристика входящих в нее тканей, пищевая ценность мяса
3. Факторы, влияющие на качество мяса
4. Основные физико-химические свойства мяса
5. Химический состав яиц
6. Требования к качеству пищевых яиц и их хранение
7. Категории яиц, в зависимости от массы
8. Пищевые неполноценные яйца
9. Технический брак яиц
10. Способы хранения яиц
11. Качество яиц при хранении
12. Производство меланжа, требования к качеству сухих и мороженых яйцепродуктов
13. Условия хранения сухих яйцепродуктов
14. Производство кормов из отходов убоя и переработки птицеводческой продукции.
15. Ассортимент, вырабатываемого пухоперового сырья
16. Фасовка мяса птицы
17. Производство полуфабрикатов, основные виды полуфабрикатов
18. Требования к сырью
19. Научное обоснование и значение различных методов консервирования

20. Производство колбас, мясных консервов, оценка качества получаемых продуктов
21. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Сырье и требование, предъявляемые к нему при производстве фасованного мяса и полуфабрикатов
2. Технология выработки фасованного мяса птицы и полуфабрикатов
3. Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров
4. Полуфабрикаты из мяса уток и цыплят
5. Технология производства деликатесов из печени птицы
6. Технология производства колбасных изделий из мяса птицы
7. Технология производства ветчины куриной
8. Отходы переработки птицы, как сырье, для выработки кормов животного происхождения
9. Технология производства сухих кормов из отходов птицеводства
10. Переработка яичной скорлупы на кормовую муку
11. Технология производства вареных белков кормов животного происхождения из отходов птицеводства
12. Технология производства перопухового сырья
13. Контроль производства перопухового сырья
14. Ассортимент вырабатываемого перопухового сырья

3.4. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства» установлена промежуточная аттестация в виде зачета в 6 семестре.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Организация закупки убойной птицы птицекомбинатами
2. Определение возраста кур
3. Определение пола птицы
4. Требования стандарта к упитанности цыплят-бройлеров
5. Требования стандарта к упитанности цыплят, кур, индюшат, индеек и цесарок
6. Созревание мяса птицы
7. Органолептические показатели мяса птицы
8. Реакция на аммиак с реактивом Несслера
9. Хранения охлажденного мяса птицы
10. Технология производства колбасных изделий из мяса птицы
11. Требования, предъявляемые к качеству пищевых яиц
12. Способы, позволяющие увеличить срок хранения яиц
13. Категории яиц, в зависимости от их массы

3.4.1. Контроль остаточных знаний

Контроль остаточных знаний проводится после изучения дисциплины и промежуточной аттестации обучающегося в форме письменного тестирования. Целью проведения данного контроля является оценка остаточных знаний, полученных в ходе изучения данной дисциплины и готовности обучающегося использовать эти знания в практической деятельности.

Пример вариантов тестирования:

1. Водоплавающую птицу перед предубойной выдержкой рекомендуется пускать в бассейны, для очищения от грязи и помета на

+:20-30 мин
-:10-20 мин
-:30-40 мин
-:40-50 мин
-:0-10 мин

2. Электрооглушение птицы при использовании переменного тока промышленной частоты (50 Гц) рекомендуется напряжение

+:550-950В
-:300-400В
-:1000-1100В
-:400-550В
-:50-200В

3. Ручное удаление кишечника с клоакой и зобом (если он наполнен) – это ###

+:полупотрошение

4. Для более тщательной очистки тушек сухопутной птицы от волосовидного пера применяют ###

+:опалку

5. Потрошение тушки перед сортировкой и упаковкой охлаждают до достижения температуры в толще грудной мышцы не выше

+:4 ºС
-:2 ºС
-:1 ºС
-:0 ºС
-:-1 ºС

6. Убой птицы проводят после оглушения не позднее чем через

+:30 с
-:60 с
-:10 с

-:20 с
-:50 с

7. Одновременно обрабатывают птицу
+:одного вида и возраста
-:одного вида и массы
-:одного возраста и массы
-:одного вида и упитанности
-:одного возраста и упитанности

8. Продолжительность обескровливания цыплят и кур составляет
+:90-120 с
-:80-90 с
-:150-2 с
-:10-40 с
-:50 с

9. Для освобождения от остатков пуха и пеньков водоплавающей птицы используют ###
+:воскование

10. Продолжительность охлаждения тушек птицы составляет
+:12-24 ч
-:1-2 сут.
-:2-4 ч
-:10 сут.
-:3 сут.

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 переработки продукции птицеводства» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного 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 компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	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	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	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
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	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 (письменного) ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: технологических процессов производства, новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

умения: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства.

владение навыками: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание технологических процессов производства, новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; – умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства.
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства, используя современные методы и показатели такой оценки; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства.
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 разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства, используя современные методы и показатели оценки; – в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства.
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале технологических процессов производства, новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет использовать методы и приемы разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками чтения и оценки разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства, 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 тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: технологических процессов производства, новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: - прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 86 % до 100 % от максимального количества;
хорошо	обучающийся демонстрирует: - хорошие знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 74 % до 85 % от максимального количества;
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - посредственные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 60 % до 73 % от максимального количества;
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - не прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет менее 60 % от максимального количества.

4.2.3. Критерии оценки выполнения лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: технологических процессов производства, новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

умения: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства.

владение навыками: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: - работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно ответил на все контрольные вопросы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - выполнение требований к оценке 5, но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки.
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - объем выполненной части работы не полностью и если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю. _____

(подпись)