Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:23:42
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./
«21» 05 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ**
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 …….5

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 «Учебно-исследовательская работа студентов» 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 управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни» (УК-6);

«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 «Учебно-исследовательская работа студентов»

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
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2 Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации	8	практические занятия	устный опрос, письменный опрос, тестирование
ПК-1	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов пита-	ПК-1.3 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	8	практические занятия	устный опрос, письменный опрос, тестирование

	ния животного происхождения				
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	8	практические занятия	устный опрос, письменный опрос, тестирование

Направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»

Компетенция УК-6 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Психология работы в малых группах», а также в ходе прохождения практики «Преддипломная практика» и выполнении, подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

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 птицеводства», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», «Технология переработки продукции овцеводства», 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 птицеводства», «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», «Технология переработки продукции овцеводства», 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 темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов к семинару - перечень вопросов для устного опроса - задания для самостоятельной работы
2	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
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

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	Анализ химических компонентов мяса	УК-6, ПК-1, ПК-2	устный опрос, письменный опрос
2	Биохимические свойства мяса. Созревание мяса и автолиз.	УК-6, ПК-1, ПК-2	устный опрос
3	Изучение основных процессов, протекающих в мясе при хранении	УК-6, ПК-1, ПК-2	устный опрос
4	Физико-химические свойства мяса	УК-6, ПК-1, ПК-2	устный опрос, письменный опрос
5	Анализ химических компонентов колбасных изделий, полуфабрикатов, быстрозамороженных блюд и	УК-6, ПК-1, ПК-2	устный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	консервов		
6	Физико-химические свойства колбасных изделий, полуфабрикатов, быстрозамороженных блюд и консервов	УК-6, ПК-1, ПК-2	устный опрос
7	Структурно-механические свойства колбасных изделий, полуфабрикатов, быстрозамороженных блюд и консервов	УК-6, ПК-1, ПК-2	устный опрос
8	Микробиологические исследования колбасных изделий, полуфабрикатов, быстрозамороженных блюд и консервов	УК-6, ПК-1, ПК-2	устный опрос
9	Органолептическая оценка колбасных изделий, полуфабрикатов, быстрозамороженных блюд и консервов	УК-6, ПК-1, ПК-2	устный опрос, письменный опрос, тестирование

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Учебно-исследовательская работа студентов» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	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
УК-6, 8 семестр	УК-6.2 Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основных принципах самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда, не знает практику применения материала, 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 знания в основных принципах самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

ПК-1, 8 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, 8 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. Что такое пищевая ценность продукта?
2. Дайте определение понятию энергетическая ценность пищевых продуктов.
3. Перечислите основные реакции, лежащие в основе получения пищевых продуктов.
4. Факторы, влияющие на скорость протекания химических реакций.
5. Дайте характеристику основным пищевым веществам (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины, вода).

3.2. Текущий контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Учебно-исследовательская работа студентов».

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Продукты питания – источники пищевых веществ.
2. Характеристика основных пищевых веществ.
3. Биологическая роль пищевых веществ.
4. Дайте определение следующим понятиям: пищевая ценность, калорийность, биологическая полноценность.
5. Расскажите об основных стадиях автолиза мяса.
6. Расскажите о «созревании мяса».
7. Расскажите об окислительных процессах в тканях.
8. Мясо с пороками PSE и DFD.
9. Как различают мясо в зависимости от термического состояния после холодильной
10. Поясните процесс «Холодовое сжатие».
11. Химический состав мяса.
12. Расскажите о показатели активной кислотности.
13. Расскажите об активности воды.
14. Расскажите о водосвязывающей и жироудерживающей способностей мяса.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Химический состав мяса.
2. Расскажите о водосвязывающей и жироудерживающей способностей мяса
3. Химический состав колбасных изделий и консервов.
4. Химический состав полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд.
5. Расскажите о водосвязывающей и жироудерживающей способностей колбасных изделий и консервов

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Характеристика основных пищевых веществ колбасных изделий и консервов.
2. Биологическая роль пищевых веществ колбасных изделий и консервов.
3. Расскажите о показатели активной кислотности.
4. Расскажите об активности воды.
5. Расскажите о водосвязывающей и жироудерживающей способностей консервов, полуфабрикатов, колбасных изделий.
6. Дайте определение понятиям: деформация, напряжение, упругость, пластичность, пенетрация.
7. Что относят к структурно-механическим свойствам мяса?
8. Расскажите о методе отбора образцов

9. Расскажите о методе определения присутствия бактерий группы кишечной палочки
10. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов
11. Требования к помещениям для органолептической оценки.
12. Подготовка проб к проведению органолептической оценки.
13. Порядок проведения органолептической оценки.
14. Обработка результатов оценки.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Расскажите о показатели активной кислотности в колбасных изделиях, полуфабрикатах и консервах.
2. Проведите сравнительный анализ следующих понятий: деформация, напряжение, упругость, пластичность, пенетрация в различных видах колбасных изделиях.
3. Бактериологическое исследование колбасных изделий и консервов.
4. Бактериологическое исследование полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд.

3.3. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения по дисциплине «Учебно-исследовательская работа студентов» установлена промежуточная аттестация в виде зачета в 8 семестре.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Продукты питания – источники пищевых веществ.
2. Характеристика основных пищевых веществ.
3. Биологическая роль пищевых веществ.
4. Дайте определение следующим понятиям: пищевая ценность, калорийность, биологическая полноценность.
5. Расскажите об основных стадиях автолиза мяса.
6. Расскажите о «созревании мяса».
7. Расскажите об окислительных процессах в тканях.
8. Химический состав мяса.
9. Расскажите о водосвязывающей и жироудерживающей способностей мяса. Мясо с пороками PSE и DFD.
10. Как различают мясо в зависимости от термического состояния после холодильной
11. Поясните процесс «Холодовое сжатие».
12. Химический состав мяса.
13. Расскажите о показатели активной кислотности.
14. Расскажите об активности воды.
15. Расскажите о водосвязывающей и жироудерживающей способностей мяса.
16. Характеристика основных пищевых веществ колбасных изделий и консервов.

17. Биологическая роль пищевых веществ колбасных изделий и консервов.
18. Расскажите о показатели активной кислотности.
19. Расскажите об активности воды.
20. Расскажите о водосвязывающей и жироудерживающей способностей консервов, полуфабрикатов, колбасных изделий.
21. Дайте определение понятиям: деформация, напряжение, упругость, пластичность, пенетрация.
22. Что относят к структурно-механическим свойствам мяса?
23. Расскажите о показатели активной кислотности в колбасных изделиях, полуфабрикатах и консервах.
24. Проведите сравнительный анализ следующих понятий: деформация, напряжение, упругость, пластичность, пенетрация в различных видах колбасных изделиях.
25. Расскажите о методе отбора образцов
26. Расскажите о методе определения присутствия бактерий группы кишечной палочки
27. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов
28. Требования к помещениям для органолептической оценки.
29. Подготовка проб к проведению органолептической оценки.
30. Порядок проведения органолептической оценки.
31. Обработка результатов оценки.
32. Бактериологическое исследование колбасных изделий и консервов.
33. Бактериологическое исследование полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд.

3.3.1. 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. Химический состав пищевых продуктов определяется наличием

-:белка
-:жира
-:углеводов
-:минеральных веществ
+:совокупностью входящих в них органических и минеральных веществ

2. Энергетическая ценность продукта характеризуется

-:наличием углеводов
-:наличием белков
-:наличием жиров
-:наличием минеральных веществ
+:долей энергии, которая высвободится из продукта в процессе биологического окисления

3. Содержание воды в говядине (%) колеблется в пределах
-:10-24
-:30-73
-:20-55
+:50-77
-:62-80

4. К экстрактивным веществам мяса относятся
+:азотистые и безазотистые основания
-:белки
-:жиры
-:альдегиды
-:кетоны

5. Какие вещества предохраняют окислительную порчу жира
+:витамин С
+:витамин Е
-:витамин В
-:ферменты
-:катионы металлов

6. Основным сдвиговыми структурно-механическими свойствами мясопродуктов являются
+:эффективная вязкость
-:модуль упругости
+:напряжение сдвига
-:относительная деформация
-:адгезия
-:коэффициент внешнего трения

7. Прочность студней измеряют на
+:приборе Валента
-:на реотесте
-:на вискозиметре Гепплера
-:на вискозиметре Оствальда
-:на вискозиметре Воларовича.

8. Свойства и количественное соотношение тканей определяют ###
+:качество мяса

9. Соответствие между составными частями и числом %
L1:вода
L2:белки
L3:липиды
L4:экстрактивные азотистые вещества

L5:экстрактивные безазотистые вещества
L6:минеральные вещества
L7:
R1: 73-77
R2:18-21
R3: 1.0-3.0
R4:1.7-2.0
R5:0.9-1.2
R6:0.8-1.2
R7:0.5-0.8

10. Мышечные волокна, объединяясь, образуют ###
+:мышечные пучки

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 «Учебно-исследовательская работа студентов» 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 творче-

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
				ские 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: новых методов исследований, методик проведения физико-химических исследований мяса.

умения: осваивать новые методы исследования, проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности.

владение навыками: исследования мяса и мясных продуктов.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание новых методов исследований, методик проведения физико-химических исследований мяса, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;

	– умение осваивать новые методы исследования, проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности, используя современные методы и показатели такой оценки; -успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных исследования мяса и мясных продуктов
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение осваивать новые методы исследования, проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных освоения новых методов исследования мяса и мясных продуктов
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 осваивать новые методы исследования, проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности, используя современные методы и показатели оценки; – в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных освоения новых методов исследования мяса и мясных продуктов
неудовлетворительно	обучающийся:

	- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале новых методов исследований, методик проведения физико-химических исследований мяса, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы осваивать новые методы исследования, проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности, 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 освоения методов исследования мяса и мясных продуктов, 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: новых методов исследований, методик проведения физико-химических исследований мяса.

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.

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю. _____

(подпись)