Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце:

ФИО: Солог Должность: Дата подпа

министерство сельского хозяйства российской федерации

Уникальне й программиний 528682d7 se671e56 2070 Теха 17

7.35.a1.2 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедро

__/ Молчанов А.В./ 20 2/ г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного про-

Технология мяса и мясных продуктов

исхождения

Направленность

(профиль)

Квалификация

выпускника

Нормативный срок

обучения

Бакалавр

4 года

Форма обучения

Заочная

Кафедра-разработчик

Технологии производства и переработки про-

дукции животноводства

Ведущий преподаватель

доцент, к.б.н. Курако У.М.

Разработчик: доцент, к.б.н. Курако У.М.

(подпись)

Саратов 2021

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процесс	
	освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различ	
	ных этапах их формирования, описание шкал оценивания	4
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для	
	оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характери	
	зующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образо	
	вательной программы	9
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний	
	умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы из	
	формирования	15

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

В результате изучения дисциплины «Введение в профессию» 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 указанные в таблице 1.

Таблица 1 Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Введение в профессию»

К	омпетенция	Структурные элементы	Этапы фор-	Виды за-	Оценочные
Код	Наименование	компетенции (в результате	мирования	нятий для	средства для
		освоения дисциплины	компетенции	формиро-	оценки уровня
		обучающий должен знать,	в процессе	вания	сформирован-
		уметь, владеть)	освоения	компе-	ности компе-
			ОПОП (се-	тенции	тенции
			местр)*		
1	2	3	4	5	6
ПК-1	Способен орга-	ПК-1.3 Ведет основные	1	лекции,	устный опрос,
	низовать веде-	технологические процес-		практиче-	контрольные
	ние технологи-	сы производства продук-		ские за-	вопросы
	ческого про-	тов питания животного		нятие	практической
	цесса в рамках	происхождения			работы, пись-
	принятой в ор-				менный опрос
	ганизации тех-				
	нологии произ-				
	водства про-				
	дуктов питания				
	животного				
	происхождения				

Примечание:

Компетенция ПК-1 также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технология переработки продукции птицеводства», «Технология переработки продукции овцеводства», «Технологическая 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

-			пере тепе одено пиви средета	
	$N_{\overline{0}}$	Наименование	Краткая характеристика оценоч-	Представление оценочного
	Π/Π	оценочного	ного средства	средства в ФОС
		средства		

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 для устного опроса задания для самостоятельной работы
2	практические занятия	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	практические занятия
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

Программа оценивания контролируемой дисциплине

		1 1 /			
№	Контролируемые разлены	Код контролируемой	Наименование		
	№ Контролируемые разделы п/п (темы дисциплины)	компетенции (или ее	оценочного сред-		
11/11		части)	ства		
1	2	3	4		
1.	Высшее техническое образование в Рос-	ОПК-4	Устный опрос		
	сии. История высшего технического образо-		-		
	1				
	•				

No	Контролируемые разделы	Код контролируемой	Наименование
л/п	(темы дисциплины)	компетенции (или ее	оценочного сред-
1/11	(темы дисциплины)	части)	ства
1	2	3	4
	вания		
2.	Профессия, которую я выбрал. Почему я выбрал эту профессию. Анализ положительных сторон профессии и ее перспективы в дальнейшем.	ПК-1	Устный опрос
3.	Современное состояние высшего технического образования и типы программ инженерной подготовки. Нормативная база учебного процесса в техническом вузе	ПК-1	Устный опрос
l.	Анализ профессиональной деятельности. Классификация профессий. Профессиональная пригодность, профориентация и профессиональный отбор	ПК-1	Устный опрос
5.	Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии. Особенности подготовки обучающихся-бакалавров по данному направлению. Перечень дисциплин. Круг деятельности специалистов данного направления.	ПК-1	Устный опрос
ó .	Ознакомление с направлениями деятельности УНПК «Пищевик» на базе Саратовского ГАУ. Ассортимент продукции, технологическое оборудование, схемы производства. Устройство работы цеха.	ПК-1	Устный опрос
' .	История профессии и ее характеристика. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса.	ПК-1	Устный опрос
	Виды инженерной деятельности. Взаимосвязь инженерных функций и квалификационных требований. Содержание видов профессиональной деятельности	ПК-1	Устный опрос
).	Специфика потребления мясных и мо- лочных продуктов в мире. Мировое произ- водство мясной и молочной продукции и социокультурные особенности потребления мясных и молочных продуктах в странах мира.	ПК-1	Устный опрос
0.	Мясные и молочные продукты специального назначения. Понятие о продуктах спецназначения, их классификация и свойства.	ПК-1	Устный опрос
11.	История выпускающей кафедры и ее деятельность сегодня. Знакомство с историей становления кафедры технологии мясных и молочных продуктов, коллективом, основными научными направлениями и научнотехническими разработками.	ПК-1	Устный опрос
2.	Анализ информации с этикетки продута для потребителя. Компоненты входящие в состав продуктов, их характеристики	ПК-1	Устный опрос
13.	Научно-техническая политика в области	ПК-1	Устный опрос

	TC	Код контролируемой	Наименование
<u>№</u>	Контролируемые разделы	компетенции (или ее	оценочного сред-
п/п	(темы дисциплины)	части)	ства
1	2	3	4
	здорового питания населения РФ. Роль	-	
	мясных и молочных продуктов в обеспече-		
	нии полноценного и сбалансированного пи-		
	тания населения.		
14.	Основы технологии пищевых произ-	ПК-1	Устный опрос
	водств. Краткая характеристика пищевых		
	производств. Характеристика продоволь-		
	ственного сырья и продуктов		
15.	Место и роль мясо- и молокоперерабаты-	ПК-1	Устный опрос,
	вающей промышленности в современной		вопросы рубежно-
	индустрии производства продуктов пита-		го контроля
	ния. Объемы производства и переработки		
	мясомолочного сырья, в РФ. Структура со-		
	временного рынка мясных и молочных про-		
16.	дуктов. Общие представления о процессах пище-	ПК-1	Varyyyy
10.	вых производств. Общие представления о	IIN-I	Устный опрос
	технологии пищевых продуктов		
17.	Характеристика мясной отрасли. История	ПК-1	Устный опрос
17.	и основные этапы развития отечественной	1110 1	у стиви опрос
	мясной промышленности, ее современные		
	направления и тенденции.		
18.	Запрещенные добавки в пищевой	ПК-1	Устный опрос
	промышленности. Какие пищевые добавки		1
	опасны? Вредные Е-добавки.		
19.	Характеристика молочной отрасли. Исто-	ПК-1	Устный опрос
	рия и основные этапы развития отечествен-		
	ной молочной промышленности, ее совре-		
20	менные направления и тенденции	TTTC 4	T
20.	Технологическое оборудование пищевых	ПК-1	Устный опрос
	производств. Классификация и основные		
	требования к технологическому оборудованию		
21.	Основные качественные характеристики	ПК-1	Устный опрос
21.	мясных продуктов. Показатели качества,	IIK-I	устный опрос
	показатели безопасности полуфабрикатов,		
	мясных и колбасных изделий		
22.	Мясные и молочные продукты в повсе-	ПК-1	Устный опрос
	дневном питании. Польза или вред от по-		1
	требления мясных и молочных продуктов -		
	миф или реальность. Мнение науки о пра-		
	вильном питании		
23.	Основные качественные характеристики	ПК-1	Устный опрос
	молочных продуктов. Показатели качества		
	и показатели безопасности цельномолочной		
	продукции, масла, сыра и молочных консер-		
24	BOB	ПГ 1	Vorusi
24.		ПК-1	Устный опрос
	Основные характеристики молочных		вопросы рубежно-
	комбинатов и мясокомбинатов		го контроля

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Введение в профессию» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код ком-	Индикаторы до-	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			ов обучения
петенции,	стижения компе-	ниже порогово-	пороговый	продвину-	высокий
этапы	тенций	го уровня	уровень	тый уро-	уровень (от-
освоения		(неудовлетво-	(удовлетвори-	вень (хо-	лично)
компетен-		рительно)	тельно)	рошо)	
ции					
1	2	3	4	5	6
ПК-1	знает: основы	обучающийся	обучающийся	обучаю-	обучающий-
	технологические	не знает значи-	демонстрирует	щийся де-	ся демон-
	процессы произ-	тельной части	знания только	монстри-	стрирует
	водства продук-	программного	основного ма-	рует зна-	знание мате-
	тов питания жи-	материала, пло-	териала, но не	ние мате-	риала
	вотного проис-	хо ориентирует-	знает деталей,	риала, не	
	хождения	ся в материале	допускает не-	допускает	
			точности, до-	суще-	
			пускает не-	ственных	
			точности в	неточно-	
			формулиров-	стей	
			ках, нарушает		
			логическую		
			последова-		
			тельность в		
			изложении		
			программного материала		
	умеет: прово-	не умеет вы-	в целом	в целом	сформиро-
	дить основные	полнять работы	успешное, но	успешное,	ванное уме-
	технологические	по рабочим	не системное	но содер-	ние (исполь-
	процессы произ-	профессиям	умение ис-	жащие от-	зовать полу-
	водства продук-		пользовать	дельные	ченные зна-
	тов питания жи-		полученные	пробелы	ния в обла-
	вотного проис-		знания в рабо-	1	сти работы
	хождения		ты по рабочим		по рабочим
			профессиям		профессиям)
	владеет: навы-	обучающийся	в целом	в целом	успешное и
	ками производ-	не владеет	успешное, но	успешное,	системное
	ства продуктов	навыками рабо-	не системное	но содер-	владение
	питания живот-	ты по рабочим	владение ос-	жащее от-	навыками
	ного происхож-	профессиям	новами работы	дельные	работы по
	дения		по рабочим	пробелы	рабочим
			профессиям	или сопро-	профессиям
				вождаю-	
				щееся от-	
				дельными	
				ошибками	

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характери-

зующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Практическое занятие

Практические занятия — это метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у обучающихся умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы.

Практические занятия представляют собой, занятия по решению различных прикладных задач, образцы которых были даны на лекциях. В итоге у каждого обучающегося должен быть выработан определенный профессиональный подход к решению каждой задачи и интуиция.

Практические занятия - это коллективные занятия, опирающиеся на групповое мышление.

Требования к устному отчету по практическим занятиям:

- 1. Знание основных понятий по теме практического занятия.
- 2. Владение терминами и использование их при ответе.
- 3. Умение объяснить суть проведенного занятия, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
- 4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем практических занятий:

- 1. Профессия, которую я выбрал.
- 2. Анализ профессиональной деятельности.
- 3. Ознакомление с направлениями деятельности УНПК «Пищевик» на базе Саратовского ГАУ.
 - 4. Виды инженерной деятельности.
 - 5. Мясные и молочные продукты специального назначения.
 - 6. Анализ информации с этикетки продута для потребителя.
 - 7. Основы технологии пищевых производств.
 - 8. Общие представления о процессах пищевых производств
 - 9. Запрещенные добавки в пищевой промышленности
 - 10. Технологическое оборудование пищевых производств.
 - 11. Мясные и молочные продукты в повседневном питании
 - 12. Основные характеристики молочных комбинатов и мясокомбинатов

Практические занятия выполняются в соответствии с учебнометодическим пособием для выполнения практических занятий.

3.2 Текущий контроль

Целью проведения текущего контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Введение в профессию».

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1. Специфика модульно-рейтинговой оценки знаний
- 2. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока.
- 3. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке мяса.

- 4. Характеристика профессии специалиста по производству мясных продуктов
- 5. Характеристика профессии специалиста по производству молочных продуктов.
- 6. На что обращают внимание школьники при выборе профессии?
- 7. Опишите профессию технолог пищевой промышленности.
- 8. Опишите профессию инженер технолог.
- 9. Дайте определение и покажите взаимосвязи следующих понятий: «профессия», «специальность», «инженер», «профессионализм», «компетентность», «квалификация», «профессиограмма».
- 10. По каким основаниям классифицируют профессии? Как влияют на развитие личности разные профессии и как проявляется индивидуальность человека в профессиональной деятельности?
- 11. В чём своеобразие приведённых ниже типов профессий и какой стиль жизни связан с данными профессиями: массовая, рабочая, дефицитная, престижная, свободная, редкая, новая, мирная, женская, мужская, основная, резервная, семейная, экзотическая, вымирающая, элитарная, теневая, широкого профиля, вечная? Приведите примеры.
- 12. В чём преимущества и недостатки раннего и позднего профессионального самоопределения? Какой решающий фактор повлиял на Ваш выбор профессии?
- 13. Какого работника можно считать профессионалом? Различаются ли и как оптимальные возрастные периоды достижения вершин профессионализма в разных областях труда?
 - 14. Производственные отделения УНПК «Пищевик».
 - 15. Ассортимент выпускаемой продукции УНПК «Пищевик».
 - 16. Структура управления УНПК «Пищевик».
- 17. Дайте определение и покажите взаимосвязь следующих понятий: «техника», «техно-логия», «материалы», «технические науки», «техносфера», «готовая продукция».
- 18. Как классифицируют инженерную деятельность? Существуют ли отличия в инженерной и технической деятельности?
 - 19. Какова роль инженера в развитии цивилизации?
- 20. Какие изменения в инженерной деятельности, на Ваш взгляд, могут появиться в будущем?
- 21. Назовите имена известных инженеров творцов техносферы, учёных и инженеров, работавших в области создания техники и технологии пищевых производств, инженеров и изобретателей наших земляков.
 - 22. Виды специализированных пищевых продуктов
 - 23. Производство мясных продуктов для детей
 - 24. Мясные полуфабрикаты для детского питания
 - 25. Мясные консервы для питания дошкольников
 - 26. Вареные колбасные изделия для детского питания
 - 27. Ассортимент молочных продуктов специального назначения.
- 28. Где и когда появились первые образовательные учреждения, готовившие специалистов с высшим техническим образованием?
 - 29. Чем отличается система подготовки в политехнических и отраслевых вузах?
 - 30. Какие типы программ инженерного образования Вы знаете?
- 31. Укажите национальные особенности и общие тенденции в системе подготовки специалистов для научно-технической сферы и производства.
- 32. Как соотносятся между собой модель деятельности инженера и модель подготовки инженера, подготовка инженера в конкретном техническом вузе и работа выпускника на производстве?
- 33. Какие новые формы, методы и средства обучения появились в системе подготовки инженеров за последние десятилетия?
 - 34. Однобокое меню.
 - 35. Режим питания.

36. Ошибки в формировании собственного рациона.

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Места работы технологов пищевой промышленности.
- 2. Основные качества успешного технолога.
- 3. Работа технолога в коллективе.
- 4. Рацион питания жителя сельской местности.
- 5. Рацион питания жителя больших городов.
- 6. Связь рациона питания и трудовой деятельности человека.

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1. Обязательные сведения для маркировки различной продукции
- 2. Виды маркировки
- 3. Маркировка, наносимая на пищевые продукты.
- 4. По каким признакам классифицируют пищевые производства? Сырьё пищевых производств? Процессы пищевой промышленности?
- 5. Приведите примеры использования достижений естественных и технических наук в пищевой промышленности.
- 6. Дайте определение и покажите взаимосвязь понятий: «качество», «пищевая ценность», «энергетическая ценность», «биологическая ценность» и «потребительская ценность» пищевых продуктов.
- 7. Приведите примеры механических, тепловых, массообменных, химических, биохимических, микробиологических процессов.
 - 8. Дайте определение эскизной и принципиальной технологической схем.
- 9. Приведите примеры общих (для нескольких пищевых отраслей) и специфических (для отдельных производств) технологических стадий.
 - 10. Состав продукта.
 - 11. Ингредиенты, которые не указывают на упаковке.
 - 12. Информация об ингредиентах, которая указывается обязательно.
 - 13. Вред и польза добавок
 - 14. Е-стандарты
 - 15. Распространенные Е-добавки.
 - 16. По каким признакам классифицируют оборудование пищевых производств?
- 17. Дайте характеристику основному и вспомогательному оборудованию, оборудованию общетехнического и специального назначения.
- 18. Сформулируйте общие требования, предъявляемые к машинам и аппаратам пищевых производств. Что включают в себя конструктивные требования?
 - 19. Ценность продуктов питания животного происхождения
 - 20. Мясо и мясопродукты
 - 21. Молоко и молочные продукты
- 22. Назовите основные источники информации. Наиболее перспективные из них на Ваш взгляд?
- 23. Каким источникам информации Вы отдаете предпочтение? В каких источниках найти информацию легче и почему?
 - 24. Дайте определение терминов «чтение», «активное чтение», «пассивное чтение».
 - 25. Как добиться того, чтобы чтение стало активным?
 - 26. Три типа мясокомбинатов.
 - 27. Производственные цеха мясокомбинатов.
 - 28. Функции скотобойни и санитарной бойни?
- 29. Какие предприятия включает в себя молочная и маслосыродельная отрасль пищевой промышленности?

- 30. Особенности предприятия молочной промышленности.
- 31. В чём отличие практических занятий от лабораторных? Способы подготовки к лабораторным и практическим занятиям.
- 32. Дайте определение понятий «зачёт» и «экзамен». Для чего нужны зачёты и экзамены?

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Требования к пищевым продуктам не российского производства.
- 2. Какие сведения указывают на упаковке продуктов кроме состава?
- 3. Последовательность указания сырья в составе продукта.
- 4. Применение ГМО в пищевых продуктах.
- 5. Самые распространенные добавки в мясной промышленности.
- 6. Самые распространенные добавки в молочной промышленности.

3.3. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения установлена промежуточная аттестация в виде зачета 1 – семестр.

Вопросов, выносимые на зачет

- 1. Специфика модульно-рейтинговой оценки знаний
- 2. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока.
- 3. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке мяса.
- 4. Характеристика профессии специалиста по производству мясных продуктов
- 5. Характеристика профессии специалиста по производству молочных продуктов.
- 6. На что обращают внимание школьники при выборе профессии?
- 7. Опишите профессию технолог пищевой промышленности.
- 8. Опишите профессию инженер технолог.
- 9. Дайте определение и покажите взаимосвязи следующих понятий: «профессия», «специальность», «инженер», «профессионализм», «компетентность», «квалификация», «профессиограмма».
- 10. По каким основаниям классифицируют профессии? Как влияют на развитие личности разные профессии и как проявляется индивидуальность человека в профессиональной деятельности?
- 11. В чём своеобразие приведённых ниже типов профессий и какой стиль жизни связан с данными профессиями: массовая, рабочая, дефицитная, престижная, свободная, редкая, новая, мирная, женская, мужская, основная, резервная, семейная, экзотическая, вымирающая, элитарная, теневая, широкого профиля, вечная? Приведите примеры.
- 12. В чём преимущества и недостатки раннего и позднего профессионального самоопределения? Какой решающий фактор повлиял на Ваш выбор профессии?
- 13. Какого работника можно считать профессионалом? Различаются ли и как оптимальные возрастные периоды достижения вершин профессионализма в разных областях труда?
 - 14. Производственные отделения УНПК «Пищевик».
 - 15. Ассортимент выпускаемой продукции УНПК «Пищевик».
 - 16. Структура управления УНПК «Пищевик».
- 17. Дайте определение и покажите взаимосвязь следующих понятий: «техника», «технология», «материалы», «технические науки», «техносфера», «готовая продукция».
- 18. Как классифицируют инженерную деятельность? Существуют ли отличия в инженерной и технической деятельности?
 - 19. Какова роль инженера в развитии цивилизации?

- 20. Какие изменения в инженерной деятельности, на Ваш взгляд, могут появиться в будущем?
- 21. Назовите имена известных инженеров творцов техносферы, учёных и инженеров, работавших в области создания техники и технологии пищевых производств, инженеров и изобретателей наших земляков.
 - 22. Виды специализированных пищевых продуктов
 - 23. Производство мясных продуктов для детей
 - 24. Мясные полуфабрикаты для детского питания
 - 25. Мясные консервы для питания дошкольников
 - 26. Вареные колбасные изделия для детского питания
 - 27. Ассортимент молочных продуктов специального назначения.
- 28. Где и когда появились первые образовательные учреждения, готовившие специалистов с высшим техническим образованием?
 - 29. Чем отличается система подготовки в политехнических и отраслевых вузах?
 - 30. Какие типы программ инженерного образования Вы знаете?
- 31. Укажите национальные особенности и общие тенденции в системе подготовки специалистов для научно-технической сферы и производства.
- 32. Как соотносятся между собой модель деятельности инженера и модель подготовки инженера, подготовка инженера в конкретном техническом вузе и работа выпускника на производстве?
- 33. Какие новые формы, методы и средства обучения появились в системе подготовки инженеров за последние десятилетия?
 - 34. Однобокое меню.
 - 35. Режим питания.
 - 36. Ошибки в формировании собственного рациона.
 - 37. Места работы технологов пищевой промышленности.
 - 38. Основные качества успешного технолога.
 - 39. Работа технолога в коллективе.
 - 40. Рацион питания жителя сельской местности.
 - 41. Рацион питания жителя больших городов.
 - 42. Связь рациона питания и трудовой деятельности человека.
 - 43. Обязательные сведения для маркировки различной продукции
 - 44. Виды маркировки
 - 45. Маркировка, наносимая на пищевые продукты.
- 46. По каким признакам классифицируют пищевые производства? Сырьё пищевых производств? Процессы пищевой промышленности?
- 47. Приведите примеры использования достижений естественных и технических наук в пищевой промышленности.
- 48. Дайте определение и покажите взаимосвязь понятий: «качество», «пищевая ценность», «энергетическая ценность», «биологическая ценность» и «потребительская ценность» пищевых продуктов.
- 49. Приведите примеры механических, тепловых, массообменных, химических, биохимических, микробиологических процессов.
 - 50. Дайте определение эскизной и принципиальной технологической схем.
- 51. Приведите примеры общих (для нескольких пищевых отраслей) и специфических (для отдельных производств) технологических стадий.
 - 52. Состав продукта.
 - 53. Ингредиенты, которые не указывают на упаковке.
 - 54. Информация об ингредиентах, которая указывается обязательно.
 - 55. Вред и польза добавок
 - 56. Е-стандарты
 - 57. Распространенные Е-добавки.

- 58. По каким признакам классифицируют оборудование пищевых производств?
- 59. Дайте характеристику основному и вспомогательному оборудованию, оборудованию общетехнического и специального назначения.
- 60. Сформулируйте общие требования, предъявляемые к машинам и аппаратам пищевых производств. Что включают в себя конструктивные требования?
 - 61. Ценность продуктов питания животного происхождения
 - 62. Мясо и мясопродукты
 - 63. Молоко и молочные продукты
- 64. Назовите основные источники информации. Наиболее перспективные из них на Ваш взгляд?
- 65. Каким источникам информации Вы отдаете предпочтение? В каких источниках найти информацию легче и почему?
 - 66. Дайте определение терминов «чтение», «активное чтение», «пассивное чтение».
 - 67. Как добиться того, чтобы чтение стало активным?
 - 68. Три типа мясокомбинатов.
 - 69. Производственные цеха мясокомбинатов.
 - 70. Функции скотобойни и санитарной бойни?
- 71. Какие предприятия включает в себя молочная и маслосыродельная отрасль пищевой промышленности?
 - 72. Особенности предприятия молочной промышленности.
- 73. В чём отличие практических занятий от лабораторных? Способы подготовки к лабораторным и практическим занятиям.
- 74. Дайте определение понятий «зачёт» и «экзамен». Для чего нужны зачёты и экзамены?
 - 75. Требования к пищевым продуктам не российского производства.
 - 76. Какие сведения указывают на упаковке продуктов кроме состава?
 - 77. Последовательность указания сырья в составе продукта.
 - 78. Применение ГМО в пищевых продуктах.
 - 79. Самые распространенные добавки в мясной промышленности.
 - 80. Самые распространенные добавки в молочной промышленности.

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 студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Введение в профессию» 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 6.

Таблица 6

Уровень	Отметка по	пятибалльн	ой системе	Описание
освоения компетен- ции		точная аттес		
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 (хоро- шо)»	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

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: современные технологические приемы по переработке сырья животного происхождения;

основы технологические процессы производства продуктов питания животного проис-

хождения.

умения: обосновывать современные технологические приемы по переработке сырья животного происхождения;

проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.

владение навыками: реализовывать современные технологические приемы по переработке сырья животного происхождения;

навыками производства продуктов питания животного происхождения.

Критерии оценки**

OT-	обучающийся демонстрирует:
лично	- знание материала (современные технологические приемы по переработке сы-
	рья животного происхождения; основы технологические процессы 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 обосновывать современные технологические приемы по переработке
	сырья животного происхождения; проводить основные технологические процессы
	производства продуктов питания животного происхождения;
	- успешное системное владение и реализация современных технологических
	приемов по переработке сырья животного происхождения; навыками производства
	продуктов питания животного происхождения.
xopo-	обучающийся демонстрирует:
шо	- обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных не-
	точностей;
	- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение работы в коллек-
	тиве организации своей работы, с использованием информационных технологий,
	при поиске, выборе и использовании достижений науки и техники;
	- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся
	отдельными ошибками владение методами работы в коллективе, организации
	самостоятельной работы с разными источниками информации, с использованием
	информационных технологий и основ библиографической деятельности, исполь-
MAC	зования новейших достижений науки и техники.
удо-	обучающийся демонстрирует:
вле-	- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности,
TBO-	допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;
ри- тель-	- в целом успешное, но не системное умение работы в коллективе организации
но Но	своей работы, с использованием информационных технологий, при поиске, вы-
110	боре и использовании достижений науки и техники;
	- в целом успешное, но не системное владение основными методами работы в
	коллективе, самостоятельной работы с разными источниками информации с ис-
	пользованием информационных технологий и основ библиографической дея-
	тельности.
неудо-	обучающийся:
вле-	- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в
ТВО-	материале не знает основные правила работы в коллективе, основные методы са-
ри-	моорганизации и самостоятельной работы; основы информационно-
тель-	коммуникационной культуры; основные принципы поиска, выбора и использо-
но	вания новейших достижений науки и техники, не знает практику применения ма-

- териала, допускает существенные ошибки;
- не умеет работать в коллективе, организовывать свою работу с использованием информационных технологий, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;
- обучающийся не владеет основными методами работы в коллективе, самостоятельной работы с разными источниками информации, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки практических работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: основы информационно-коммуникационной культуры; основные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и техники.

умения: использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности; использовать полученные знания при поиске, выборе и использования новейших достижений науки и техники.

владение навыками: работы с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности; использования новейших достижений науки и техники.

Критерии оценки выполнения практических занятий

отлично	обучающийся демонстрирует:
	- знание материала (основы информационно-коммуникационной культуры; основ-
	ные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и
	техники), исчерпывающе, последовательно четко и логично излагает материал,
	хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизмене-
	нии заданий;
	- умение использовать полученные знания в области информационных технологий
	и библиографической деятельности; использовать полученные знания при поиске,
	выборе и использования новейших достижений науки и техники;
	- успешное и системное владение методами работы с использованием информаци-
	онных технологий и основ библиографической деятельности; использования но-
	вейших достижений науки и техники.
хорошо	обучающийся демонстрирует:
	- знание материала, не допускает существенных неточностей
	- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать по-
	лученные знания в области информационных технологий и библиографической
	деятельности; использовать полученные знания при поиске, выборе и использо-
	вания новейших достижений науки и техники;
	- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, или сопровождающееся
	отдельными ошибками владения методами работы с использованием информаци-
	онных технологий и основ библиографической деятельности; использования но-
	вейших достижений науки и техники.
удовле-	обучающийся демонстрирует:
твори-	- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности,
тельно	допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последователь-
	ность в изложении программного материала;
	- в целом успешное, но не системное умение использовать полученные знания в
	области информационных технологий и библиографической деятельности; ис-
	пользовать полученные знания при поиске, выборе и использования новейших

	достижений науки и техники;
	- в целом успешное, но не системное методами работы с использованием информа-
	ционных технологий и основ библиографической деятельности; использования
	новейших достижений науки и техники.
неудо-	обучающийся:
влетво-	- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в
рительно	материале: не знает основ информационно-коммуникационной культуры; основ-
	ные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки
	и техники, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;
	- информационных технологий и основ библиографической деятельности; исполь- зования новейших достижений науки и техники.
	- не умеет использовать полученные знания в области информационных техноло-
	гий и библиографической деятельности; использовать полученные знания при
	поиске, выборе и использования новейших достижений науки и техники, допус-
	кает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет
	самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой
	дисциплины, не выполнено;
	- обучающийся не владеет методами работы с использованием новейших достиже-
	ний науки и техники.

Разработчик: доцент Курако У.М.