Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:24:40
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2c2f735a12

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./
«29» июня 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Тара и упаковка в мясной отрасли**
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	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технология производства и переработки продукции животноводства**
Ведущий преподаватель	**Андреева С.В, доцент**

Разработчик: доцент, Андреева С.В _____ (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	6
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	18
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования	29

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

В результате изучения дисциплины «Тара и упаковка в мясной отрасли» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.08.2020 г. № 936, формируют следующие компетенцию

ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированыых технологических линиях

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Тара и упаковка в мясной отрасли»

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-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированыых технологических линиях	ПК-2.5 - разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	7	лекции, практическое занятие	устный опрос, тестирование,

Примечание:**

Компетенция ПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Метрология и стандартизация», «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» , «Научные

основы производства мясных продуктов» «Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов» «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов» «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «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*

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	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
2	устный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся.	Вопросы по темам/разделам дисциплины

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	История упаковки. .Введение. Характеристика основных видов тары Классификация тары и упаковки Упаковка и ее функции	**ПК-2**	Устный опрос,
2	«Изучение ГОСТ 17527-2003 – Упаковка. Термины и определения	**ПК-2**	Устный опрос,

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
3.	Упаковка и ее функции	**ПК-2**	Устный опрос,
4.	Санитарно-гигиенические исследования упаковочных материалов	**ПК-2**	Устный опрос,
5	Классификация тары и упаковки	**ПК-2**	Устный опрос,
6.	Упаковка и маркировка яиц и яичной продукции	**ПК-2**	Устный опрос,
7.	Требования к таре и упаковочным материалам Транспортно-производственная тара	**ПК-2**	Устный опрос,
13.	Способы упаковки Тара для упаковывания мясных консервов Виды упаковки колбасных изделий	**ПК-2**	Устный опрос,
14	Качественные характеристики металлической тары	**ПК-2**	Устный опрос,
20	Виды колбасных оболочек. Расчет потребности	**ПК-2**	Устный опрос,
21.	Выходной контроль	**ПК-2**	Устный опрос,

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Тара и упаковка в мясной отрасли»на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

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-2, 6 семестр	ПК-2.5 - разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале не умеет разрабатывать методы технического	Обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в	обучающийся демонстрирует знания материала, не допус-кает суще-ственных не-точностей	обучающийся демонстрирует знание умение разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе

	происхожден ия на автоматизиро ванных технологичес ких линиях	контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизирова нных технологически х линиях	формулировк ах, нарушает логическую последовател ьнос ть в изложении программног о материала,		производства продуктов питания животного происхожден ия на автоматизиро ванных технологичес ких линиях

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

3.1. Тестовые задания

По дисциплине «Тара и упаковка в мясной отрасли» предусмотрено проведение письменного тестирования

Письменное тестирование рассматривается как контроль успеваемости и проводится после изучения раздела дисциплины

Пример одного из вариантов тестирования

1. Наименее применяемый тип тары:

а) деревянная(*)

б) стеклянная;

в). полимерная;

г). металлическая;

д). из бумаги и картона

2. Упаковочная отрасль в России стала интенсивно развиваться:

а) конец 20 века (*);

б). начало 21 века;

в). конец 19 века

3. Средство или комплекс средств обеспечивающие защиту продукции от повреждений и потерь- это

а). транспортная тара;

б).обвязочное средство;

в).упаковка(*);

г).потребительская тара

4. Тара, предназначенная для определенного числа единиц продукта, называется:
а) групповой тарой(*);
б). групповой упаковкой ;
в). индивидуальной тарой
5. Комбинированная тара – это тара изготовленная:
а) из многослойного материала;
б. из 2-хили нескольких материалов (*);
в). из комбинированного полимера
6. Основные функции упаковки:
а) защита продукта от воздействия факторов внешней среды(*);
б) сохранения качества и количества(*);
в) информационная;
г) улучшение качества товаров;
д) увеличение количества товара
7. К транспортной таре относятся :
а) коробка;
б) пачка;
в) бочка(*);
г) фляга(*)
д) ящик(*)
8. К потребительской таре относятся:
а) бутылка(*);
б) баллон;
в) барабан;
г) контейнер (*);
д) мешок
9. Приоритетным требованием к упаковке являются:
а) технологичность;
б) надежность;
в) экономичность;
г) химическая безопасность(*);
д) экологичность;
е) эргономичность
10. Установление общих обязательных технических требований к таре, безопасности, правил маркирования, приемки, упаковки тары, хранения транспортирования – основная задача:
а) сертификации;
б) унификации;
в) стандартизации(*)

3.2. Практическая работа

Тематика практических работ устанавливается для приобретения практических навыков.

Перечень тем практических работ.

1. «Изучение ГОСТ 17527-2003 –Упаковка. Термины и определения
2. Санитарно-гигиенические исследования упаковочных материалов
3. Качественные характеристики металлической тары
4. Виды колбасных оболочек. Расчет потребности

3.3Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки19.03.03 Продукты питания животного происхождения по дисциплине «Тара и упаковка в мясной отрасли» в качестве выходного контроля предусмотрен зачет.

Целью проведения промежуточной аттестации (зачета) является проверка теоретических знаний обучаемых, их навыков и умений применять полученные знания при решении практических задач.

При сдаче зачета практические (расчетные) задания не предусмотрены.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Применение упаковки в торгово-технологическом процессе
2. Классификация тары в зависимости от вида упакованных материалов и физико-химических свойств.
3. Что такое упаковка, тара? Дать определение.
4. По каким основным признакам классифицируют упаковку и тару?
5. Как различают транспортную, производственную, потребительскую тару?
6. Что такое вспомогательные средства упаковки? Какие материалы применяют для изготовления тары и упаковки?
7. На какие группы принято разделять упаковку и тару с точки зрения конструктивных особенностей?
8. Как классифицируют упаковку и тару по герметичности?
9. Что представляет из себя разовая и возвратная тара? Функции тары, выполняемые в процессе товарного обращения
10. Как делится тара в зависимости от кратности использования
11. По материалу изготовления
12. Применение упаковки в торгово-технологическом процессе
13. Классификация тары в зависимости от вида упакованных материалов и физико-химических свойств.
14. . Перечислите определения, относящиеся к транспортной таре?
15. Перечислите определения, относящиеся к потребительской таре?
16. Перечислите определения, относящиеся к упаковыванию?
17. Объясните, что означает тара-оборудование?
18. Роль тары в логистике?
19. Перечислите основные этапы проведения санитарно-гигиенических исследований.

20. Как проводят оценку упаковочного материала в ходе органолептических исследований?
21. На основании чего после первого этапа испытаний упаковочный материал не может быть допущен к дальнейшим исследованиям?
22. Каковы условия проведения санитарно-химических исследований?
23. Что представляют из себя модельные среды?
24. В каких случаях в ходе проведения санитарно-химических исследований необходимо учитывать тепловое воздействие и высокие давления?
25. Что определяют в ходе санитарно-химических исследований?
26. Какова третья стадия санитарно-гигиенических исследований?
27. В чем особенности проведения последней стадии санитарно-гигиенических исследований?
28. Функции тары, выполняемые в процессе товарного обращения
29. Как делится тара в зависимости от кратности использования
30. По материалу изготовления
31. Назовите признаки классификации.
32. Расскажите классификацию по функции в процессе товарного обращения
33. Поясните классификацию по кратности использования;
34. .Поясните классификацию по принадлежности;
35. Поясните классификацию по функциональному назначению;
36. Поясните классификацию по методу изготовления;
37. Поясните классификацию по конструктивным особенностям;
38. Поясните классификацию по физико-механическим свойствам;
39. Поясните классификацию по устойчивости к внешним воздействиям;
40. Поясните классификацию по материал изготовления.
41. Поясните классификацию по видам тары;
42. Поясните классификацию по виду укупорочного средства и вспомогательных средств.
43. В чем заключается требование социального назначения к упаковочным материалам и таре.
44. Экологические требования тары и материалов их отличие от требований безопасности и надежности.
45. В чем сущность эстетических требований предъявляемых к таре и материалам.
46. Расскажите про требования безопасности в таре и упаковке.
47. Как учитываются эргономические требования в упаковочной индустрии.
48. В чем сущность функциональных требований.
49. Расскажите про свойства тарыи упаковки их виды, краткая характеристика.
50. Что такое транспортно-производственная полимерная тара?
51. Какие виды транспортно-производственной полимерной тары Вы знаете?
52. Что такое объёмная тара?
53. Что относится к мягкой транспортной таре?
54. Какие способы скрепления транспортных пакетов Вы знаете?
55. Какие группы методов контроля качества полимерной тары Вы знаете?

56. В чем заключается унификация тары?
57. Что предусматривает стандартизация тары?
58. Какие виды стандартов распространяются на тару и упаковку?
59. Что называют POS материалы?
60. Объясните, что означает тара-оборудование?
61. Роль тары в логистике?
62. Современное состояние рынка упаковки для мясной отрасли в настоящее время. Прогнозы?
63. Комбинированные материалы и тара для мясной отрасли?
64. Законодательная и нормативная база по упаковке и таре для мясной отрасли
65. Охарактеризуйте способ упаковки в лотки
66. Назовите материалы для изготовления лотков
67. Состав модифицированной газовой среды и условия хранения мяса
68. Способы упаковки в полимерные пленки
69. Транспортная упаковка мяса
70. Классификация консервной тары
71. Виды тары и их характеристика
72. Преимущества и недостатки металлической тары
73. Охарактеризуйте хранение и транспортировку мяса и полуфабрикатов
74. Применение термоусадки и картона для упаковки замороженных продуктов
75. Охарактеризуйте упаковку птицы на подложке, вакуумную Skin-упаковку и Термоформовку
76. Упаковывание мяса в модифицированную атмосферу и вакуумная упаковка
77. Назовите классификацию колбасных оболочек
78. Охарактеризуйте целлюлозные колбасные оболочки
79. Охарактеризуйте Фиброузные (вискозно-армированные) оболочки
80. Охарактеризуйте Съедобные коллагсновые (белковые) оболочки
81. Охарактеризуйте Коллагсновые (белковые) колбасные оболочки
82. Охарактеризуйте Кольцевые белковые (коллагсновые) оболочки (искусственные круга)
83. Охарактеризуйте Съедобная коллагеиовая пленка
84. Охарактеризуйте Нетермоусадочные оболочки
85. Охарактеризуйте Термоусадочная полиамидная оболочка
86. Охарактеризуйте Понятие о фаршеемкости оболочки
87. Охарактеризуйте Упаковочные и перевязочные материалы
88. Пластмассовые отходы – экологически опасные.
89. Стадий возвратных процессов технологических отходов.
90. Основные процессы подготовки отходов к повторной переработке
91. Процесс разделения разнородных отходов
92. Общие требования к содержанию информации для потребителя
93. Требования к расположению информации на маркировке
94. Какие знаки экологической безопасности представлены на упаковке? Что они обозначают
95. Назовите виды упаковочного оборудования и принцип его работы

96. Основные виды упаковочных средств и материалов используемые для упаковывания вареной колбасы
97. Способы упаковки вареной колбасы
98. Чем должен обладать товарный знак?
99. Отличие товарного знака от фирменного наименования?
100. Дайте характеристику и перечислите виды товарных знаков?
101. Что регистрируется государством помимо товарных знаков?
102. Что означают товарные знаки, наносимые на упаковку?
103. Какие требования учитываются при разработке товарных знаков?
104. Что относится к вспомогательным упаковочным средствам?
105. Требования, предъявляемые к вспомогательным упаковочным средствам?
106. Какие существуют виды переработки твердых бытовых отходов?
107. Назовите структуру отходов полимерных материалов?
108. Расскажите и поясните схему технологического процесса переработки отходов?
109. Требования и пути снижения загрязнений твердыми бытовыми отходами?
110. Проблемы городских отходов и пути их снижения?
111. Назовите виды вспомогательных материалов и дайте их характеристику?

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

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

Контроль результатов обучения, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Тара и упаковка в мясной отрасли» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий 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 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
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	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

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного (письменного) ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: терминов и понятий упаковочного дела, видов, типов, классификации тары и упаковки, ассортимента и норм расхода упаковки для продуктов мясной отрасли;

умения:использования терминов и понятий упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта; рассчитать количество необходимой упаковки для того или иного продукта;

владение навыками: необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья**;**

Критерии оценки[**]

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание терминов и понятий упаковочного дела, видов, типов, классификации тары и упаковки, ассортимента и норм расхода упаковки для продуктов мясной отрасли, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение использования терминов и понятий упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта; рассчитать количество необходимой упаковки для того или иного продукта,

	- успешное и системное владение навыками необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья**;**
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использования терминов и понятий упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта; рассчитать количество необходимой упаковки для того или иного продукта; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья**;**
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 использования терминов и понятий упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта; рассчитать количество необходимой упаковки для того или иного продукта; - в целом успешное, но не системное владение навыками необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья**;**
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминах и понятияхупаковочного дела, видах, типах, классификации тары и упаковки, ассортимента и норм расхода упаковки для продуктов мясной отрасли, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать термины и понятия упаковочного

	дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта; рассчитать количество необходимой упаковки для того или иного продукта, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья;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: учебного и лекционного материала по изучаемой теме

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: уровень освоения учебного материала по изучаемой теме; - умение использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные,
хорошо	обучающийся в полном объёме демонстрирует: - уровень освоения учебного материала по изучаемой теме; - не допускает существенных неточностей; -содержит отдельные пробелы в умении использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные, но не допускает существенных неточностей;
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материалапо изучаемой теме, в целом успешное, но не системное умение использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные;
неудовлетворительно	обучающийся: - не знаетучебного материала по изучаемой теме; - не умеет использовать теоретические и практические знания;

4.2.3. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

знания:терминов и понятий упаковочного дела, видов, типов, классификации тары и упаковки, ассортимента и норм расхода упаковки для продуктов мясной отрасли;

умения: использования терминов и понятий упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта; рассчитать количество необходимой упаковки для того или иного продукта;

владение навыками: необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья;

Критерии оценки практических работ

отлично	обучающийся демонстрирует: - глубокие знания учебного материала по теме практической работы, - показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, - смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: -знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы - студент допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: знание материала практической работы, правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: -существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы

Разработчик: доцент, Андреева С.В. _____

(подпись)