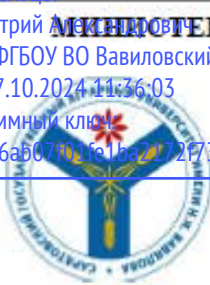


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 07.10.2024 11:36:03  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab0703afa1ba2172f735a12

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  
*О.М. Попова*  
/Попова О.М./  
«27» августа 2019 г.

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	<b>КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ</b>
Направление подготовки/специальность	<b>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
Направленность (профиль)	<b>Технологии перерабатывающих производств в АПК</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>

**Разработчик(и):** доцент, Банникова А.В.

*А.В. Банникова*  
(подпись)

Саратов 2019

## 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.....	10
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования .....	14

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

В результате изучения дисциплины «Контроль качества технологических процессов» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07.07.2017 г. № 669, формируют следующие компетенции:

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Контроль качества технологических процессов»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	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
ОПК-4	Способность реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.4. Реализует и обосновывает современные технологии, контролируя качество технологических процессов.	5	лекции, практические занятия	устный опрос, письменный опрос, ситуационные задачи, собеседование, реферат, зачет

ПК-8	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-8.2. Осуществляет современные методы исследования сырья и продуктов, проводит контроль качества технологических процессов.	5	лекции, практические занятия	устный опрос, письменный опрос, ситуационные задачи, собеседование, реферат, зачет
ПК-11	Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ПК-11.2.Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины, проводить контроль качества технологических процессов	5	лекции, практические занятия	устный опрос, письменный опрос, ситуационные задачи, собеседование, реферат, зачет

## Дисциплина «Контроль качества технологических процессов»

Компетенция ОПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Организация и управление на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, Техно-химический контроль пищевых продуктов, Товароведение продовольственных товаров, а также в ходе прохождения производственной и преддипломной практик и итоговой государственной аттестации.

Компетенция ПК-8 – также формируется в ходе прохождения производственной и преддипломной практик и итоговой государственной аттестации.

Компетенция ПК-11 – также формируется в ходе прохождения производственной и преддипломной практик и итоговой государственной аттестации.

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

Таблица 2

### Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Реферат	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов.
2.	Устный опрос	средство контроля знаний посредством монологической речи при ответе на предложенную тему	Перечень тем для опроса.
3.	Письменный опрос	средство контроля знаний посредством письменного ответа на предложенную тему	Перечень тем для опроса.
4.	Ситуационные задачи	средство контроля знаний, имитирующее ситуации, которые могут возникнуть в реальной действительности	Перечень ситуационных задач.

### Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	<p>Предмет, цели и задачи курса. Основные понятия и термины. Понятие производственного контроля. Объем и периодичность. Программа производственного контроля.</p> <p>Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Входной контроль. Контроль на этапе технологических процессов. Контрольные точки.</p> <p>Составление типовой программы производственного контроля.</p> <p>Безопасность и экологичность производства с применением принципов HACCP</p>	(ОПК-4)	Устный опрос, ситуационные задачи, собеседование, реферат.
2.	<p>Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования. Технологическая схема производства молочных продуктов. Контрольные точки. Организация контроля качества на производстве.</p> <p>Организация производственного контроля молочных продуктов с применением принципов HACCP</p> <p>Технологическая схема производства мясных продуктов. Контрольные точки. Организация контроля качества на производстве.</p> <p>Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки. Организация контроля качества на производстве.</p>	(ОПК-4)	Устный опрос, ситуационные задачи, собеседование, реферат.
4.	<p>Аспекты внедрения производственного контроля на разных предприятиях. Зарубежный опыт.</p> <p>Разработка и ведение технических условий на производстве</p> <p>Организация производственного контроля мясных продуктов с применением принципов HACCP</p> <p>Организация производственного контроля хлебобулочных изделий с применением принципов HACCP</p> <p>Сертификация и декларирование продукции</p>	(ПК-8)	Устный опрос, ситуационные задачи, собеседование, реферат.

5.	<p>Организация производственного контроля кондитерских изделий с применением принципов HACCP</p> <p>Организация производственного контроля пищевой продукции. Презентации.</p> <p>Методика разработки технических условий</p> <p>Декларирование продукции. Оформление заявок. Необходимые документы</p>	(ПК-11)	<p>Устный опрос, ситуационные задачи, собеседование, реферат.</p>
----	---	---------	---

Таблица 4

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Контроль качества технологических процессов» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Код компетенции и, 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
ОПК-4, 5 семестр	ОПК-4.4. Реализует и обосновывает современные технологии, контролируя качество технологических процессов.	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по контролю качества технологических процессов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала по контролю качества технологических процессов, применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

ПК-8 5 семестр	ПК-8.2. Осуществляет современные методы исследования сырья и продуктов, проводит контроль качества технологических процессов	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в организационной структуре, управленческой и исполнительной деятельности предприятий пищевой промышленности, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала по организационной структуре, управленческой и исполнительной деятельности предприятий пищевой промышленности, различных типов и форм собственности и по оказанию ветеринарной помощи, а также терминологию и действующие международные классификации, применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при



					видоизменен ии заданий
ПК-11, 5 семестр	ПК- 11.2.Способен осуществлять к онтроль за соб людением технологическ ой и трудовой дис циплины, пров одя контроль качес тва технологич еских процессов	обучающийся не знает основы информационн о- аналитическог о обеспечения и поддержки принятия решений при управлении рисками, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстриру ет знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировк ах, нарушает логическую последовател ьность в изложении программног о материала	обучающийся демонстриру ет знание материала, не допускает существенны х неточностей	обучающийся демонстриру ет знание материала по основы информацио нно- аналитическо го обеспечения и поддержки принятия решений при управлении рисками, а также терминологи ю и действующие международн ые классификац ии, применения материала, исчерпываю ще и последовател ьно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируетс я в материале, не затрудняется с ответом при видоизменен ии 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**

**Примерный перечень вопросов**

1. Дайте определение понятию «качество».
2. Дайте определения понятиям пищевая, энергетическая и биологическая ценности.
4. Какое сырьё и продукты питания называют безопасными?
5. Показатели качества и безопасности

**3.2 Рефераты**

**Целью** написания рефератов является:

- привитие студентам навыков библиографического поиска необходимой литературы (на бумажных носителях, в электронном виде); привитие студентам навыков компактного изложения мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу в письменной форме, научно грамотным языком и в хорошем стиле;
- приобретение навыка грамотного оформления ссылок на используемые источники, правильного цитирования авторского текста;
- выявление и развитие у студента интереса к определенной научной и практической проблематике с тем, чтобы исследование ее в дальнейшем продолжалось в подготовке и написании курсовых и дипломной работы и дальнейших научных трудах.

**Основные задачи** студента при написании реферата:

- с максимальной полнотой использовать литературу по выбранной теме (как рекомендуемую, так и самостоятельно подобранную) для правильного понимания авторской позиции;
- верно (без искажения смысла) передать авторскую позицию в своей работе;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с тем или иным автором по данной проблеме.

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 5.

**Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины  
«Контроль качества технологических процессов»**

№ п/п	Темы рефератов
1	Аспекты внедрения производственного контроля на разных предприятиях. Зарубежный опыт.
2	Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР
3	Технологические схемы производства молочных продуктов.
4	Технологические схемы производства мясных продуктов.
5	Технологические схемы производства хлебобулочных продуктов.
6	Организация контроля качества на производстве.

### **3.3. Письменный опрос**

#### **Перечень вопросов для письменного опроса:**

1. Понятие производственного контроля.
2. Объем и периодичность производственного контроля.
3. Программа производственного контроля.
4. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.
5. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях и общественного питания.
6. Входной контроль.
7. Контроль на этапе технологических процессов.
8. Контрольные точки.
9. Составление типовой программы производственного контроля.
10. Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР
11. Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования.
12. Технологическая схема производства молочных продуктов.
13. Организация контроля качества на производстве молочных продуктов.
14. Организация производственного контроля мясных и молочных продуктов с применением принципов НАССР
15. Технологическая схема производства мясных продуктов. Контрольные точки.
16. Организация контроля качества на производстве мясных продуктов.
17. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки.
18. Организация контроля качества на производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.
19. Организация производственного контроля хлебобулочных и кондитерских изделий с применением принципов НАССР
20. Аспекты внедрения производственного контроля на разных предприятиях. Зарубежный опыт.

### **3.4. Устный опрос (собеседование)**

### **Тематика вопросов для устного опроса:**

1. Понятие производственного контроля.
2. Объем и периодичность производственного контроля.
3. Программа производственного контроля.
4. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.
5. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях и общественного питания.
6. Входной контроль.
7. Контроль на этапе технологических процессов.
8. Контрольные точки.
9. Составление типовой программы производственного контроля.
10. Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР
11. Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования.
12. Технологическая схема производства молочных продуктов.
13. Организация контроля качества на производстве молочных продуктов.
14. Организация производственного контроля мясных и молочных продуктов с применением принципов НАССР
15. Технологическая схема производства мясных продуктов. Контрольные точки.
16. Организация контроля качества на производстве мясных продуктов.
17. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки.
18. Организация контроля качества на производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.
19. Организация производственного контроля хлебобулочных и кондитерских изделий с применением принципов НАССР
20. Аспекты внедрения производственного контроля на разных предприятиях. Зарубежный опыт.

### **3.5. Рубежный контроль**

#### **Вопросы рубежного контроля № 1**

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Понятие производственного контроля.
2. Объем и периодичность производственного контроля.
3. Программа производственного контроля.
4. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.
5. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях и общественного питания.
6. Входной контроль.

### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Ветеринарно-санитарный надзор на государственной границе.
2. Деятельность Международных организаций в области переработки сырья.
4. Организация и проведение контроля качества.
5. Должностные обязанности начальника службы по контролю качества на производстве.

### **Вопросы рубежного контроля №2**

#### *Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Контроль на этапе технологических процессов.
2. Контрольные точки.
3. Составление типовой программы производственного контроля.
4. Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР
5. Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования.
6. Технологическая схема производства молочных продуктов.
7. Организация контроля качества на производстве молочных продуктов.
8. Организация производственного контроля мясных и молочных продуктов с применением принципов НАССР
9. Технологическая схема производства мясных продуктов. Контрольные точки.
10. Организация контроля качества на производстве мясных продуктов.
11. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки.
12. Организация контроля качества на производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.
13. Организация производственного контроля хлебобулочных и кондитерских изделий с применением принципов НАССР
14. Аспекты внедрения производственного контроля на разных предприятиях. Зарубежный опыт.

### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Научные и правовые основы пищевой промышленности.
2. Характеристика контроля качества на предприятиях молочной отрасли.
3. Характеристика контроля качества на предприятиях мясной отрасли.
4. Характеристика контроля качества на предприятиях кондитерской промышленности.
5. Характеристика контроля качества на предприятиях хлебопекарной отрасли.

### **3.6 Промежуточная аттестация**

Вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции - зачет;

Цель проведения зачета: проверить состояние знаний, умений, навыков обучающихся по изученному учебному материалу по предмету.

#### **Тематика вопросов, выносимых на зачет**

1. Понятие производственного контроля.

2. Объем и периодичность производственного контроля.
3. Программа производственного контроля.
4. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.
5. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях и общественного питания.
6. Входной контроль.
7. Контроль на этапе технологических процессов.
8. Контрольные точки.
9. Составление типовой программы производственного контроля.
10. Безопасность и экологичность производства с применением принципов HACCP
11. Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования.
12. Технологическая схема производства молочных продуктов.
13. Организация контроля качества на производстве молочных продуктов.
14. Организация производственного контроля мясных и молочных продуктов с применением принципов HACCP
15. Технологическая схема производства мясных продуктов. Контрольные точки.
16. Организация контроля качества на производстве мясных продуктов.
17. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки.
18. Организация контроля качества на производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.
19. Организация производственного контроля хлебобулочных и кондитерских изделий с применением принципов HACCP
20. Аспекты внедрения производственного контроля на разных предприятиях. Зарубежный опыт.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и 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 «Контроль качества технологических процессов» 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 освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*	Описание
<b><i>высокий</i></b>	«зачтено»	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
<b><i>базовый</i></b>	«зачтено»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
<b><i>пороговый</i></b>	«зачтено»	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

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*	Описание
—	«не зачтено»	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

\* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

#### 4.2.1. Критерии оценки устного ответа

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** общих понятий, принципов, концепций и методов риск-менеджмента; основ информационно-аналитического обеспечения и поддержки принятия решений при управлении рисками; принципов и способов анализа и возможностей снижения рисков; теоретических основ промышленной безопасности и охраны труда, базовой терминологии и методов исследования; современных систем управления промышленной безопасностью и охраной труда на государственном, отраслевом и местном уровнях.

**умения:** анализировать причины и механизмы формирования рисков; анализировать и оценивать основные виды рисков, возникающие при функционировании систем различной сложности и назначения; анализировать роль человеческого фактора в формировании рисков нарушения деятельности систем; использовать современные методы анализа, оценки и снижения рисков; разрабатывать и реализовывать меры по обеспечению промышленной безопасности, защите работников и среды обитания от негативных воздействий; обеспечивать устойчивость функционирования технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях.

**владение навыками:** контроля при организации и транспортировке животных, сырья и продуктов животного происхождения; применения нормативной документации принятой в ветеринарии и здравоохранении РФ; оценки эффективности проведенных противозооотических и лечебно-профилактических мероприятий; обучения среднего и младшего персонала ветеринарных лечебно-профилактических учреждений основным



манипуляциям и процедурам; оценки эффективности ветеринарных мероприятий; по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы; информирования и убеждения при проведении просветительской работы среди населения; воспитательной работы с обучающимися.

### Критерии оценки

<b>отлично</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- знание материала по подготовке и проведению мероприятий по контролю качества; нормативной документации, принятой в РФ, а также терминологии и действующих международных классификациях; организационной структуре, управленческой и исполнительной деятельности предприятий перерабатывающей промышленности различных типов и форм собственности по оказанию помощи населению; системе и принципам планирования риск-менеджмента; процессу организации технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</li><li>- умение подготовить и провести мероприятия по контролю качества; нормативной документации, принятой в РФ, а также терминологии и действующих международных классификациях; организационной структуре, управленческой и исполнительной деятельности предприятий перерабатывающей промышленности различных типов и форм собственности по оказанию помощи населению; системе и принципам планирования риск-менеджмента; процессу организации технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</li><li>- успешное и системное владение навыками контроля при подготовке и проведению мероприятий по контролю качества; нормативной документации, принятой в РФ, а также терминологии и действующих международных классификациях; организационной структуре, управленческой и исполнительной деятельности предприятий перерабатывающей промышленности различных типов и форм собственности по оказанию помощи населению; системе и принципам планирования риск-менеджмента; процессу организации технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации</li></ul>
----------------	---

	<p>продукции; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</p>
<p><b>хорошо</b></p>	<p>обучающийся демонстрирует:  знание материала, не допускает существенных неточностей;  в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение подготовить и провести мероприятия по контролю качества; нормативной документации, принятой в РФ, а также терминологии и действующих международных классификациях; организационной структуре, управленческой и исполнительской деятельности предприятий перерабатывающей промышленности различных типов и форм собственности по оказанию помощи населению; системе и принципам планирования риск-менеджмента; процессу организации технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение оценкой эффективности проведенных противоэпизоотических и лечебно-профилактических мероприятий; обучения среднего и младшего персонала ветеринарных лечебно-профилактических учреждений основным манипуляциям и процедурам; оценкой эффективности ветеринарных мероприятий; организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.</p>
<p><b>удовлетворительно</b></p>	<p>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 подготовить и провести мероприятия по контролю качества; нормативной документации, принятой в РФ, а также терминологии и действующих международных классификациях; организационной структуре, управленческой и исполнительской деятельности предприятий перерабатывающей промышленности различных типов и форм собственности по оказанию помощи населению; системе и принципам планирования риск-менеджмента; процессу организации технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины</p>

<b>неудовлетворительно</b>	<p>обучающийся: не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по подготовке и проведению мероприятий по контролю качества; нормативной документации, принятой в РФ, а также терминологии и действующих международных классификациях; организационной структуре, управленческой и исполнительской деятельности предприятий перерабатывающей промышленности различных типов и форм собственности по оказанию помощи населению; системе и принципам планирования риск-менеджмента; процессу организации технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; обучающийся не владеет навыками оценки эффективности контроля качества; организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции</p>
----------------------------	--

#### 4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

**знания:** исследуемой темы

**умения:** грамотного планирования, квалифицированной интерпретации полученных фактов и сведений при работе с источниками

**владение навыками:** работы с источниками, грамотного представления полученных данных

#### Критерии оценки реферата

<b>отлично</b>	<p>обучающийся демонстрирует: выполнение всех требований к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению</p>
<b>хорошо</b>	<p>обучающийся демонстрирует: выполнение основных требований к реферату и его с небольшими недочётами: в частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении</p>
<b>удовлетворительно</b>	<p>обучающийся демонстрирует: существенное отступление от требований к реферированию, в частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании, отсутствует вывод</p>
<b>неудовлетворительно</b>	<p>обучающийся:</p>

	не раскрывает тему реферата; обнаруживается существенное непонимание проблемы, не представил реферат
--	--

#### 4.2.3. Критерии оценки письменного опроса

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** рассматриваемой темы

**умения:** ориентироваться в изученном материале

**владение навыками:** грамотного изложения изученного материала, применение полученных знаний при моделировании ситуации

#### Критерии оценки письменного опроса

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа рассказа (лекции) преподавателя, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: полный ответ на поставленный вопрос в объеме рассказа (лекции) преподавателя с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся: демонстрирует ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или отказ от ответа без предварительного объяснения уважительных причин

#### 4.2.5. Критерии оценки ситуационных задач

##### Критерии оценки ситуационных задач.

При оформлении ответа на ситуационную задачу обучающийся демонстрирует:

**знания:** освещаемой темы

**умения:** грамотного планирования, квалифицированной интерпретации полученных фактов и сведений при работе с источниками

**владение навыками:** работы с источниками, грамотного представления полученных данных

##### Критерии оценки ситуационной задачи

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: знание материала по обозначенной проблеме, анализ развития производственных ситуаций, знание проблем по организации противоэпизоотических мероприятий, логику прогнозирования
----------------	---

	событий, собственную позицию видения ситуации, формирование выводов, раскрытие темы полностью
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: знание материала по обозначенной проблеме с небольшими недочётами: в частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях, анализе развития производственных ситуаций, знании проблем по организации противоэпизоотических мероприятий, логике прогнозирования событий
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: существенное отступление от требований, в частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании, отсутствует вывод
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся: не раскрывает ситуационной задачи, демонстрирует существенное непонимание проблемы

**Разработчик: доктор техн. наук, доцент Банникова А.В.**

